ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Собрание лучших рецептов заготовки впрок даров огорода, сада, поля и леса. «Энциклопедия домашнего консервирования» составлена так, чтобы любая хозяйка круглый год могла хранить свежесть и аромат щедрого лета. Это — подарочное издание большого формата с цветными иллюстрациями, в котором каждый найдет что-то новое, откроет тайну старинных рецептов и удивит себя, свою семью и своих гостей. Книга содержит около 3000 советов по домашнему консервированию, заготовкам впрок различных продуктов питания. Адресуется рачительным хозяевам, каждой семье — всем, кто круглый год хочет иметь на своем обеденном столе вкусные разносолы.

- С. Иванов
  - ○
  - ○ От составителя
  - ○ От издательства
  - ○ Список сокращений, принятых в книге
  - ○ I. Аппетит приходит во время зимы
    - ■ Природу «перехитрить» можно, но…
  - ○ II. Овощные разносолы
    - ■ Баклажаны
    - ■ ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ
    - ■ КАБАЧКИ И ПАТИССОНЫ
    - ■ КАПУСТА
    - ■ Лук репчатый
    - ■ Морковь
    - ■ Огурцы
    - ■ Перец сладкий
    - ■ Помидоры
    - ■ Ревень
    - ■ Свекла
    - ■ Стахис
    - ■ Тыква
    - ■ Фасоль стручковая
    - ■ Физалис
    - ■ Хрен
    - ■ Чеснок
    - ■ Что можно заготовить из других овощей и плодов
  - ○ III Январский плод самый сладкий
    - ■ Абрикосы и персики

- Айва
- Айва японская
- Алыча
- Виноград
- Вишня
- Груши
- Дыня
- Инжир
- СЛИВА
- Черешня
- Яблоки

- IV Витамины из сада
  - Земляника садовая
  - Крыжовник
  - Смородина черная
  - Смородина красная, белая, розовая
- V Ягода-малина в лес меня манила
  - Актинидия
  - Барбарис
  - Боярышник
  - Брусника
  - Бузина черная
  - Водяника
  - Голубика
  - Ежевика
  - Жимолость съедобная
  - Земляника лесная
  - Ирга
  - Калина
  - Кизил
  - Клюква
  - Княженика
  - Костяника
  - Лимонник китайский
  - Малина
  - Можжевельник
  - Морошка
  - Облепиха
  - Рябина красная
  - Рябина черноплодная (арония)
  - Черемуха
  - Черника
  - Шиповник
- VI И рыба, и мясо

- Заготовка впрок пресноводной рыбы
- С мясом на всю зиму

○ VII Молочное застолье
- Пища, Приготовленная самой природой

○ VIII Грибы Под рождественской елкой
- Если назвался груздем…

○ IX Лето… В морозильной камере
- Сюрпризы деда Мороза

○ X Нет сахара? Не беда!

○ XI Зелень — круглый год
- Травы-приправы
- Щавель
- Использование наиболее известных пряностей

○ XII Чайная на опушке
- Пейте на здоровье!

○ XIII Винный погребок
- Шипенье пенистых бокалов
- Секреты, к винокурению относящиеся
- Ликеры
- Наливки
- Настойки
- Пиво

○ XIV Всякая всячина
-
- ВАРЕНЬЕ
- Конфеты
- Цукаты

○ XV Яблоки на снегу
- Урожай тот, что в подвале

○ Раздел для любознательных
- 1. Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов
- 2. Как получить сахарный сироп необходимой концентрации
- 3. Потребное количество сахара и выход готового варенья из свежих ягод и плодов
- 4. Химический состав овощей
- 5. Химический состав фруктов
- 6. Химический состав дикорастущих ягод
- 7. Несъедобные и ядовитые плоды и ягоды
- 8. Защитные вещества в плодах и ягодах
- 9. Содержание витаминов в свежих ягодах
- 10. Как получить 5 %-ный уксус
- 11. РЕЦЕПТЫ МАРИНАДНОЙ ЗАЛИВКИ

- 12. Содержание витаминов в свежих плодах И овощах
- 13. Количество калорий на 100 г продукта
- 14. Выход вина и расход сахара и водки при переработке 50 кг плодов и ягод
- 15. Потребное количество сахара и выход компота из 5 кг свежих ягод и плодов
- 16. Содержание бета-каротина в съедобной Части желто-зеленых овощных растений (мг на 100 г сырой массы)
- 17. Автоклав домашний
- 18. Полезные советы

○ Определение доброкачественности продуктов питания
○ Краткий толковый словарь
○ Использованная литература

• notes
○ 1

С. Иванов
Энциклопедия домашнего консервирования

Собрание лучших рецептов заготовки впрок даров огорода, сада, поля и леса

От составителя

Помните, у Н. В. Гоголя в «Старосветских помещиках»: «Хозяйство Пульхерии Ивановны состояло в бесконечном отпирании и запирании кладовой, в солении, сушении, варении бесчисленного множества фруктов и растений. Ее дом был совершенно похож на химическую лабораторию. Под яблонею вечно был разложен огонь, и никогда почти не снимался с железного треножника котел или медный таз с вареньем, желе, пастилою, деланными на меду, на сахаре… Под другим деревом кучер вечно перегонял в медном лембике водку на персиковые листья, на черемуховый цвет, на золототысячник, на вишневые косточки… Всей этой дряни наваривалось, насоливалось, насушивалось такое множество, что, вероятно, она потопила бы наконец весь двор, потому что Пульхерия Ивановна всегда сверх расчисленного на потребление любила приготовить еще на запас…»

И ведь бедняками старосветских помещиков не назовешь, и времена были не чета теперешним, а вот поди ж ты — люди из года в год старались заготовить домашние разносолы.

Рецептов их приготовления великое множество. Работа над составлением книги доподлинно это подтвердила. В нее вошли только те рецепты, которые публиковались в разное время в книгах, брошюрах, журналах, газетах, календарях, других изданиях.

Запастись на зиму домашними консервами, другими заготовками может буквально каждый. У кого нет скота на подворье, есть огород или сад; многие горожане нынче владеют дачными, садовыми, огородными земельными участками — стало быть, собирают урожаи овощей и фруктов. Для тех, кто не обременен садово-дачными заботами, есть лес — щедрая природная кладовая ягод и грибов, ароматных трав и кореньев, есть водоемы с рыбой. Кто располагает средствами, может купить сырье для консервирования на рынке. Кстати, «география» сырья представлена в книге довольно широко.

Словом, если не лениться, а с умом и сметкой взяться за дело, то можно на всю зиму обеспечить свою семью относительно дешевыми, но главное — высококачественными яствами.

К сожалению, домашние сусеки не всегда заполняются до краев. Из-за того, что частенько мы не знаем способов переработки тех или иных фруктов, овощей, ягод, грибов, плодов, трав…

От издательства

В представленной вашему вниманию «Энциклопедии домашнего консервирования» собрана уникальная по своему разнообразию и количеству коллекция рецептов и советов о том, как растянуть летнее изобилие на все межсезонье — до следующего урожая. Запасливая и умелая хозяйка найдет здесь многие сотни способов обработки и сохранения самых разных плодов, ягод, овощей, трав, грибов, мяса, рыбы. Рецепты солений, маринадов, варенья различны у хозяек из Центральной России, у донских и кубанских казачек, жительниц Северного Кавказа, Белоруссии, Украины… Все это разнообразие вкусов представлено в книге: от нескольких способов засолки обычных огурцов и помидоров до таких экзотических вкусностей, как, например, кофе из одуванчиков, мед арбузный и сосновый, напитки из корней лопуха и многое другое.

Наша книга — энциклопедия не только многих традиционных способов заготовки, консервирования, сохранения урожая, собранного на огороде и в саду, в поле и в лесу. Здесь вы найдете сведения, как использовать современное оснащение кухни, к примеру, морозильные камеры, в которых плоды, зеленые приправы сохранят весь набор витаминов. Новые возможности открывает сверхбыстрое консервирование в микроволновых (СВЧ) печах. В них в 5-10 раз (!) быстрее стерилизуется содержимое банок, причем сразу по всему объему, да так хорошо, что не надо бояться «бомбажа» и год и два. И кухонные комбайны, как отечественные, так и импортные, можно на «полную катушку» использовать для заготовки разнообразных смесей, соков, паст и джемов.

«Запасливый лучше богатого», — говорит русская пословица. Хорошая хозяйка круглый год в мгновение ока готова расстелить скатерть-самобранку с драгоценными дарами лета, заготовленными впрок, которые несравнимо вкуснее магазинных банок с яркими этикетками и, что немаловажно, значительно дешевле.

Каждая хозяйка даже в обычном рецепте что-то делает на свой смак, у каждой есть «бабушкины», «соседкины» или свои рецепты — хитрые добавки трав, листьев, кореньев в домашние консервы, свои маленькие изобретения — «ноу-хау» кулинарной науки и искусства.

Поделитесь своими секретами. Лучшие из них войдут в следующие издания «Энциклопедии домашнего консервирования», с указанием имени автора. Благодаря вам

наша книга станет еще полнее, а значит, еще вкуснее и разнообразнее станет ваш стол.

Список сокращений, принятых в книге

0° — градусов Цельсия.
г — грамм.
кг — килограмм.
л — литр.
м — метр.
мг — миллиграмм.
мес. — месяц.
мин — минута.
мл — миллилитр.
стак. — стакан.
сек — секунда.
см — сантиметр.
ст.ложка — столовая ложка.
ч — час.
ч. ложка — чайная ложка.
шт. — штук.

I. Аппетит приходит во время зимы

Природу «перехитрить» можно, но…

Когда за окном лежит снег и начинают одолевать воспоминания о прошедшем лете, как-то непроизвольно хочется спуститься в погреб или открыть холодильник и взять оттуда заветную баночку маринованных опят, «фирменное» варенье, натуральный сок и т. п. И весьма приятно, когда всяческие разносолы и заготовки под рукой. Значит, не зря хлопотали когда-то в саду, ходили в лес до первых петухов, косили траву для домашней живности, громыхали на кухне банками и крышками, старательно переписывали у соседей рецепты консервирования.

Чтобы иметь вкусные заготовки, похлопотать, конечно, приходится вдоволь. Но наука домашнего консервирования тем и хороша, что в принципе доступна каждому. Хотя и не секрет давно, что человек всегда лучше умеет вырастить урожай, чем его сохранить. Существовавшие ранее способы сохранения продуктов питания сегодня или совершенствуются, и здесь действительно есть свои находки и достижения, или переходят из поколения в поколение, не меняясь нисколько. Так, издревле сушат грибы, яблоки, морковь, солят огурцы, помидоры, квасят капусту. Однако при сушке улетучиваются ароматические экстрактивные вещества, разрушаются аскорбиновая кислота и каротин. И значит, не стоит думать, что, потребляя овощи в этом виде, мы потребляем их свежими. Это какой-то иной продукт, слегка напоминающий нам овощи, снятые прямо с грядки.

Что-то похожее происходит и при других способах хранения,

пришедших к нам из прошлого. Один из таких способов — тепловая стерилизация, а попросту — «закручивание в банки». Способ этот распространен сейчас очень широко, можно сказать, повсеместно. Только нельзя упускать из виду, что при нагревании овощи и фрукты меняют свой вкус, цвет, запах, теряя при этом незаменимые аминокислоты. При противоположной этому способу «хитрости» — замораживании — естественный вид овощей и фруктов хотя и сохраняется, но зато в них до половины теряются витамины.

То есть какой бы способ ни применялся — сушка, соление, нагревание или замораживание, — все равно, добиваясь сохранения продукта, мы теряем в нем что-то ценное. А происходит это потому, что, пытаясь сохранить, скажем, овощ или фрукт до следующего урожая, мы поступаем противоестественно, сознательно идем против законов природы. Это неизбежно должно вести к каким-то потерям.

Тем не менее человек никогда не бросит попытки совершенствовать способы хранения, потому что ему просто некуда деваться — есть ему нужно не только осенью, но и весь год. Недаром еще в стародавние времена люди мечтали видеть на своем столе свежие овощи, фрукты, ягоды, другие продукты круглый год. Сделать это не удается до сих пор, потому что «перехитрить» природу непросто. Не потому ли в деле сохранения овощей и фруктов человечество за многие века придумало, собственно, только два способа: хранение с охлаждением и в регулируемой газовой среде. Третий способ — совмещение того и другого.

При консервировании следует строго придерживаться основных правил:

а) консервы должны содержать естественную или добавленную пищевую кислоту;

б) нельзя произвольно изменять режим прогревания консервов (продолжительность прогрева и температуру);

в) консервы не должны быть слишком густыми, так как это затруднит прогревание продукта, предназначенного для консервирования.

При соблюдении этих правил домашнего консервирования можно заготовить впрок вкусные высокопитательные продукты.

С давних времен известны следующие способы сохранения и переработки продуктов: сушка, охлаждение и замораживание, уваривание с сахаром, консервирование с поваренной солью, консервирование с уксусной кислотой — маринование, консервирование молочнокислым брожением — соление, квашение, мочение (см. Краткий толковый словарь).

Наиболее распространенным способом сохранения различных продуктов, как уже было сказано, является консервирование в герметически укупоренной таре.

Для расфасовки консервов применяют тару следующих видов:

СТЕКЛЯННЫЕ КОНСЕРВНЫЕ БАНКИ, УКУПОРИВАЕМЫЕ ЖЕСТЯНЫМИ КРЫШКАМИ — ЛАКИРОВАННЫМИ И НЕЛАКИРОВАННЫМИ. Холодная банка может лопнуть, если в нее влить кипящую воду, но в обычных условиях работы банки довольно прочны. По этой же причине стеклянные банки с консервами хорошо выдерживают замораживание и не лопаются.

Емкость стеклянных консервных банок может быть различной, но горло банки должно иметь точно установленные размеры, иначе к ней нельзя будет плотно прикатать жестяную крышку. Для консервов применяют банки, бутыли и бутылки диаметром горла трех размеров:

83 мм (банки емкостью 0,35; 0,5; 1,0; 2,0 л; бутыли — 3; 10 и 15 л);

70 мм (стаканы емкостью 0,2 л и бутыли — 3 л);

58 мм (баночки емкостью 0,2 л, обычно применяемые для майонеза и соусов, и бутыли емкостью 0,5 л для плодоягодных соков).

Жестяные крышки для стеклянных банок имеют строго определенную форму и размеры; в них вложены резиновые колечки. Крышку накладывайте на кончик горла и специальным приспособлением обожмите ее вокруг венчика так, чтобы резиновое кольцо было плотно зажато между жестью и стеклом.

Жестяные крышки, как правило, бывают лакированными, желтого цвета. Иногда в продажу поступают нелакированные крышки из белой жести. Такие крышки можно применять для укупорки банок с не очень кислыми продуктами.

Для кислых же плодов и ягод, овощных маринадов и других подобных продуктов используйте лакированные жестяные крышки.

Используются и лакированные алюминиевые крышки. По внешнему виду их очень трудно отличить от лакированных жестяных крышек и можно узнать, лишь взяв в руки, так как алюминиевые крышки более мягки и не пружинят так сильно, как жестяные. Алюминиевые лакированные крышки можно применять для укупорки всех видов консервов. Обжимаются эти крышки легко; фальц при закатке получается несколько более толстый, потому что крышки делают из листового алюминия с несколько большей толщиной, чем у обычных жестяных листов.

СТЕКЛЯННЫЕ БАНКИ, УКУПОРИВАЕМЫЕ СТЕКЛЯННЫМИ КРЫШКАМИ. Сама банка мало чем отличается от описанных

выше, но вместо горла с наружным рубчиком у нее имеется горловина другой формы — с кольцевым желобком или без желобка, но с рифленым верхним краем. Стеклянную крышку изготовляют такого же диаметра, как и диаметр горла банки. Между банкой и крышкой помещают широкое кольцо из эластичной резины. Крышку и кольцо на время стерилизации прижимайте к банке с помощью специального зажима.

Стеклянные банки со стеклянными крышками весьма удобны; для укупорки их не требуется машинок и каких-либо дополнительных приспособлений. Поэтому именно такие банки следует признать наилучшими для домашнего консервирования.

Изготовляют консервы в домашних условиях и в другой таре, в частности в молочных бутылках, а также в любых других бутылках.

ВОЗДУХ, ОСТАЮЩИЙСЯ в БАНКАХ. Сам по себе воздух не является причиной порчи консервов. Почти во всех консервах над продуктом имеется небольшое пространство, заполненное воздухом.

Очень трудно заполнить банку продуктом до самого края горла, чтобы для воздуха не осталось места, да и не требуется. Более того, если банка заполнена продуктом до самого края горла, то при нагревании вследствие расширения он будет выходить за края банки, а если банка к началу стерилизации уже была герметически укупорена, то расширяющийся при нагревании продукт может даже сорвать крышку с банки.

В нормально наполненной банке свободное воздушное пространство над продуктом должно составлять 1,5–2 см от верхнего края. При таком наполнении продукт даже при сильном нагревании и расширении не сможет переполнить банку, а с другой стороны, количество воздуха над продуктом будет не настолько большим, чтобы образовалось высокое давление, угрожающее срывом крышки. Можно значительно ослабить вредное действие воздуха, если частично вытеснить его из пространства над продуктом в банке.

В домашних условиях, чтобы удалить из банок больше воздуха, укладывайте в них продукты в возможно более горячем состоянии. Тогда пары, выходящие из продукта, вытеснят часть воздуха из банки и займут его место. Если такую банку и укупорить горячей, то после стерилизации и охлаждения пары превратятся в воду, а под крышкой образуется разреженное пространство с небольшим количеством воздуха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНСЕРВОВ В СТЕКЛЯННЫХ БАНКАХ СО СТЕКЛЯННЫМИ КРЫШКАМИ. Сначала банки тщательно промойте теплой водой, в которой растворите небольшое

количество кальцинированной соды или стирального порошка (1 ч. ложка на 1 л воды). После мойки в растворе соды банки ополосните чистой водой, прошпарьте кипятком и просушите в печи или в духовке. Затем уложите в них подготовленные плоды или овощи, закройте крышками с резиновыми прокладками и на каждую банку наденьте зажим.

Укупоренные банки для уничтожения микробов стерилизуйте.

Стерилизация — самый ответственный процесс в производстве консервов. Если она проведена недостаточно тщательно, часть микробов остается, и это в дальнейшем приводит к порче консервов.

Практически консервы стерилизуйте следующим образом. Укупоренные банки с надетыми на крышки зажимами поместите в кастрюлю с водой так, чтобы вода полностью покрывала банки. Для того чтобы во время кипения банки не лопнули, на дно кастрюли поместите мягкую прокладку, например кусок ткани или деревянный решетчатый кружок, размер и форма которого соответствуют дну кастрюли. Кастрюлю поставьте на плиту или в печь и нагрейте до закипания воды. Банки выдерживайте в кипящей воде в течение времени, рекомендованного для каждого вида консервов.

Для того чтобы ускорить прогревание, банки следует наполнять горячими продуктами и заливать горячим сиропом или другой заливкой. При таком способе расфасовки уменьшается опасность растрескивания банок, что нередко наблюдается при опускании их в горячую воду.

Если плоды или овощи уложены неплотно и имеется достаточное количество жидкости, банки прогреваются хорошо и быстро. Быстро прогреваются также жидкие консервы — соки, соусы и др. Стерилизуйте эти консервы меньше времени, чем консервы, имеющие плотную, вязкую консистенцию. Например, сок из яблок стерилизуется быстрее, чем вязкое, плотное пюре, изготовленное из таких же яблок.

На длительность стерилизации влияет размер банок, чем меньше банка, тем быстрее происходит стерилизация.

При повышении температуры из плодов и овощей, находящихся в банке, вытесняется воздух.

При температуре 100° усиливается процесс испарения воды, входящей в состав консервируемого продукта, в результате чего над продуктом в банке скапливаются пары и воздух, которые, расширяясь при нагревании, оказывают давление на стенки и крышки банок.

Наличие пружинящих стальных зажимов, удерживающих

крышки, предохраняет банки от деформации, так как при повышении давления в банке во время стерилизации крышка несколько приподнимается и через образовавшуюся маленькую щель избыточный воздух и пары вытесняются. После этого давление уменьшается, крышка становится на свое место и зажим снова плотно прижимает ее к корпусу. При этом из кастрюли в банку вода не попадает.

После стерилизации банки выньте из воды и охладите. Оставшийся в пространстве над продуктом воздух сжимается, а пары превращаются в воду. В банке создается разрежение, т. е. давление оставшегося воздуха становится значительно меньше атмосферного. Вследствие этого наружный воздух с большой силой давит на стеклянные крышки банок и прижимает их так, что уже не требуется никаких зажимов или хомутиков для их удержания. Поэтому после охлаждения зажимы с крышек можно снять.

Если стерилизация проведена правильно и микробы уничтожены, продукты в течение долгого времени остаются доброкачественными и в банках сохраняется разрежение.

Для того чтобы такую банку вскрыть, достаточно потянуть рукой за язычок, имеющийся с одной стороны резинового кольца. При этом резиновое кольцо частично извлекается из-под крышки, в банку поступает наружный воздух, давление в ней становится равным давлению окружающего воздуха и крышка снимается без всякого усилия.

Если на резиновом кольце нет язычка, можно с помощью ножа осторожно слегка вдавить кольцо внутрь банки. Когда оно слегка подвинется и образуется хотя бы малейшее отверстие, крышка легко снимется.

Если стерилизация проведена недостаточно полно, в банке во время хранения развиваются микробы, многие из которых выделяют газы. Внутри банки создается давление, превышающее атмосферное, что приводит к срыву крышек и к окончательной порче консервов.

Применение для домашнего консервирования стеклянных банок со стеклянными крышками и зажимами весьма удобно и не требует специального оборудования для их укупорки.

Зажимов нужно иметь гораздо меньше, чем банок, потому что зажим нужен только до момента охлаждения консервов. Один и тот же зажим может служить несколько лет. Банки, крышки и кольца тоже можно использовать неоднократно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ В СТЕКЛЯННЫХ БАНКАХ С ЖЕСТЯНЫМИ КРЫШКАМИ. В домашних условиях изготовлять консервы в стеклянных банках с жестяными крышками несколько сложнее, чем в банках, предназначенных для заводского консервирования. Для укупорки таких банок требуются специальные приспособления — ручные закаточные машинки.

Банки укупоривайте следующим образом. Банку поставьте на стол, на венчик горла наложите крышку с вложенным резиновым кольцом (крышка должна лежать ровно, без перекоса), затем наденьте патрон закаточной машинки, прижмите его к крышке, упираясь ладонью левой руки в грибок, и медленно поворачивайте правой рукой рукоятку с роликом. Одновременно несколько поворачивайте левой рукой банку, чтобы можно было роликом обжать крышку по всей ее окружности. Когда это сделано, еще раз поверните рукоятку с роликом вокруг банки, чтобы случайно не остались неплотно прижатые участки крышки или отдельные заусеницы, отчего банка может оказаться негерметичной.

В отличие от заводского консервирования, при котором стерилизуют уже укупоренные банки, в домашних условиях это не всегда возможно. Если заполненную продуктами и укупоренную стеклянную банку с жестяной крышкой залить водой в кастрюле и начать ее стерилизовать так, как стерилизуют консервы, расфасованные в банки со стеклянными крышками, то, как только содержимое банки достаточно нагреется и в пространстве над продуктом повысится давление воздуха и водяного пара, крышка будет сорвана и содержимое банки смешается с водой, в которой производили стерилизацию.

Сорванная с банки крышка уже не может быть вторично использована, потому что при укупоривании края ее были подогнуты роликом. Если банку закатать новой крышкой, она также может быть сорвана. Следовательно, при изготовлении консервов в стеклянных банках, укупориваемых жестяными крышками с помощью ручных закаточных машинок, должен быть принят другой порядок работы.

Банки предварительно помойте, прошпарьте и просушите так же, как это описывалось в предыдущем разделе. Подготовленные плоды или овощи разложите в банку на 1,5–2 см ниже ее верхнего края. Банки без крышек или только прикрытые жестяными крышками поставьте в кастрюлю с водой таким образом, чтобы уровень воды находился примерно против уровня содержимого банки, т. е. на 1,5–2 см ниже верхнего ее края. На дно кастрюли положите прокладку для предотвращения банок от боя. Воду в кастрюле доведите до кипения и отметьте время начала кипения. Продолжайте кипячение (не очень бурное) столько мин, сколько рекомендовано для стерилизации изготовляемых консервов.

После окончания стерилизации банку осторожно, чтобы не обжечься, выньте из кастрюли, поставьте на стол и немедленно укупорьте при помощи ручной закаточной машинки.

Крышки перед употреблением хорошо просмотрите и промойте теплым раствором соды (1 ч. ложка соды на 1 л воды). Одновременно отбраковывайте крышки с дефектами. К числу дефектов относятся ржавчина на полуде или сошедшая полуда, сквозные трещины по жести и т. д. Непосредственно перед укупоркой банок крышки в течение нескольких мин ошпаривайте кипятком для уничтожения микробов на их поверхности. Закатанные банки сразу же перевертывайте вверх дном и ставьте для охлаждения на стол.

Описанный способ может применяться для большинства плодов и овощей, которые рекомендованы для домашнего консервирования.

Можно несколько изменить порядок работы. Например, укупорить стеклянную банку жестяной крышкой до стерилизации, но пробить в крышке маленькое отверстие (гвоздем или иглой) для выпуска воздуха и пара. Это предотвратит опасность срыва крышек в процессе стерилизации, и вода из кастрюли даже при сильном кипении не сможет попасть в банку (если, конечно, вода не покрывает крышек).

После стерилизации пробитое отверстие немедленно герметически закупорьте, чтобы наружный воздух с микробами не попал в банку при охлаждении и не испортил ее содержимого. Прежде чем закупорить мелкие отверстия, участки крышек, где

они пробиты, быстро и досуха протрите ватой или марлей. Затем на отверстие налейте несколько капель сургуча, смолки, битума или смеси, состоящей из 20 частей битума, 50 частей канифоли и 30 частей парафина.

Если отверстие было слишком маленькое — не больше прокола булавки, то его можно залить воском. Такие банки с залитыми отверстиями в крышках нельзя ставить вверх дном для остывания, так как горячие консервы могут расплавить смолку и нарушить герметичность банок.

Описанный способ стерилизации непригоден при изготовлении некоторых консервов из малокислых овощей, для которых требуется длительное кипячение уже укупоренных банок и полное погружение их в кипящую воду вместе с крышками.

В этом случае, чтобы крышки не сорвались с банок во время стерилизации, их после закатывания прижмите еще и специальными зажимами. Банка с зажатой крышкой может быть полностью залита водой, при этом можно не опасаться, что вода из кастрюли попадет в нее. Зажим не сразу накладывайте на крышку, а сначала положите железный кружок. Завинчивайте зажим плотно, но не чрезмерно, чтобы не разбить банки. Снимайте зажим после остывания банки.

Если нет возможности приобрести стандартные консервные жестяные крышки, изготовьте кружки из жести и ими укупоривайте банки. Круг должен быть правильной формы, чтобы его можно было плотно положить на внутренний бортик горла стеклянной банки. Для банок с диаметром горла 83 мм диаметр кружка должен составлять 73–74 мм, а для консервных бутылок с диаметром горла 58 мм достаточен кружок диаметром 50 мм. Чтобы кружки плотнее прилегали к горлу банок, края их несколько отогните кверху на 2–3 мм.

Использование этих крышек не изменяет порядка дальнейшего консервирования. Сначала банки стерилизуйте незакрытыми. После стерилизации их выньте из кастрюли с горячей водой и закройте жестяными кружками, предварительно промытыми, прошпаренными и тщательно просушенными. Кружки лучше просушивать над пламенем или в печи.

При укупоривании кружок прижмите к горлу банки, а на края кружка в месте соприкосновения со стеклом налейте полоску расплавленной смолки или битума. Смолка быстро затвердевает при остывании, и банка оказывается герметически укупоренной. Кружок и горло банки должны быть при этом совершенно сухими, иначе смолка не пристанет к стеклу и жести. Нельзя также допускать, чтобы в смолке образовались пузырьки воздуха; надо следить, чтобы не нарушалась герметичность укупорки.

Смолку или битум расплавляйте на пламени горелки или на плитке в жестяной банке с ручкой. Для удобства работы и снижения расхода смолки на одном из краев банки, напротив ручки, должен быть носик, чтобы смолка выливалась узкой струйкой.

Плавить смолку на огне или плитке следует осторожно, так как при перегревании она может загореться.

Укупоривать стеклянные банки жестяными кружками и смолкой труднее, чем специальными крышками. К тому же при этом чаще возможны случаи негерметичного укупоривания. Поэтому этот способ может быть использован лишь при отсутствии стандартных крышек.

ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЖЕСТЯНЫХ КРЫШЕК. Иногда в продаже не бывает достаточного количества жестяных крышек. Поэтому возник вопрос о вторичном использовании жестяных крышек из-под консервов домашнего, а также заводского изготовления.

Организован массовый выпуск приспособлений, позволяющих вскрыть стеклянную банку с консервами, почти не деформируя ее крышки. Некоторые приспособления позволяют так восстанавливать крышки, снятые с банки, что ими можно вторично укупорить другую банку.

Повторное использование жестяных крышек нежелательно, так как трудно соблюсти все санитарные требования к бывшей в употреблении крышке. На ее внутренней поверхности всегда остаются засохшие или налипшие остатки пищевых продуктов, а иногда и пятна ржавчины, особенно если крышки изготовлены из белой нелакированной жести. Во время вскрытия банок на крышке образуются вмятины и острые углубления от консервного ключа. Даже если их восстановить, в этом месте слой лака, а иногда и слой олова будет нарушен. Следовательно, при укупорке банок такими крышками происходит взаимодействие крышки с продуктом и находящимся над ним воздухом.

Резиновое колечко во время укупорки сильно деформируется. Если его вынуть из фальца крышки после вскрытия банки, то можно видеть, что оно часто имеет сечение неправильной формы, а не прямоугольное, как у новых крышек. Такое кольцо при вторичном закладывании в крышку иногда не может обеспечить герметичной укупорки банок.

Если все же необходимо повторно использовать крышки, соблюдайте следующие правила.

Вскрывать банки нужно очень осторожно, чтобы меньше деформировать крышки. Надо следить, чтобы вскрытая и восстановленная крышка по форме своего бортика возможно

больше соответствовала крышке, не бывшей в употреблении.

Сразу после вскрытия из фальца крышки выньте кольцо. Крышку тщательно промойте горячей водой с мылом, ополосните чистой горячей водой и высушите в духовке или в печи. Кольца, собранные отдельно, также промойте в теплой воде с содой, ополосните чистой теплой водой и высушите при невысокой температуре (во избежание денатурации той массы, из которой изготовлены кольца, и образования на них трещин и других повреждений). Кольца, сильно сдавленные и с другими дефектами, надо отбраковать, а для повторного использования взять только самые лучшие.

Высушенные кольца можно снова вложить в крышки. Необязательно, чтобы кольца попали в те же самые крышки, откуда они были взяты.

Повторными крышками следует укупоривать банки с продукцией, не вызывающей ржавление жести за счет кислот самого продукта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНСЕРВОВ В МОЛОЧНЫХ БУТЫЛКАХ С УКУПОРКОЙ ИХ ЖЕСТЯНЫМИ КРУЖКАМИ. Получают распространение стандартные широкогорлые стеклянные молочные бутылки емкостью 1 и 0,5 л.

При отсутствии ручной закаточной машинки или жестяных консервных крышек можно многие виды консервов из плодов и овощей приготовлять в этих бутылках, только их надо укупоривать жестяными кружками с последующей заливкой кружков смолкой или сургучом.

Горловина молочной бутылки имеет внутри бортик. На этот бортик после заполнения бутылок укладывайте жестяной кружок. Внутренний диаметр горла равен 32–33 мм. Такого диаметра кружки и следует заготовить из белой жести. Их легко вырезать ножницами, начертив предварительно на куске жести или бывшей в употреблении, но чистой жестяной консервной банке, а также на жестяной крышке от стеклянной банки.

Процесс консервирования в этом случае очень прост и мало отличается от приготовления консервов в стеклянных консервных банках, укупоренных жестяными крышками.

Бутылки тщательно вымойте и прошпарьте. Затем их наполните, плодами, ягодами или овощами до узкой части горла так, чтобы от уровня содержимого до верха бутылки оставалось 3–4 см. Наполненные бутылки стерилизуйте неукупоренными. Длительность стерилизации такая же, как и в стеклянных банках. Кастрюли для стерилизации консервов в бутылках надо брать более глубокие, чем для стерилизации банок, с таким расчетом, чтобы от уровня воды до верха бутылок было расстояние не более

3–4 см.

После стерилизации на внутренний бортик горла заранее уложите вырезанный жестяной кружок, предварительно промытый, прошпаренный и просушенный. Рекомендуется под жестяной кружок укладывать такой же по размеру кружок из плотной (чертежной) бумаги или пергамента. Бумажные кружки также следует предварительно выдерживать несколько секунд в кипятке для стерилизации. Все эти подготовительные операции необходимы потому, что после укупорки и заливки горла горячей расплавленной смолкой бутылку (в отличие от консервной банки) нельзя перевернуть для стерилизации внутренней поверхности горла, так как в этом случае расплавленная смола стечет. Когда жестяной кружок плотно наложен на бортик горла, его заливают смолкой или сургучом так, как это описано выше.

В молочных бутылках можно приготовить много разнообразных консервов, так как широкое горло дает возможность помещать в них без повреждения все виды ягод, а также вишню, черешню, виноград, мелкие сливы, половинки крупных слив и абрикосов, разрезанные на дольки или кубики крупные плоды — яблоки, груши, айву, не говоря уже о всех видах пюре, плодоягодных соков, резаных овощах, грибах и т. д.

ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ СТЕКЛЯННЫХ БУТЫЛОК, УКУПОРИВАЕМЫХ ПРОБКАМИ. Для консервирования многих некрупных плодов (вишни, черешни), а также различных плодоягодных соков, томатного пюре, соусов и других подобных продуктов можно применять различные бутылки, укупориваемые обычными корковыми или резиновыми пробками.

Лучше применять бутылки с прямым ровным дном. Бутылки с сильно вогнутым дном могут лопнуть при стерилизации, так как при нагревании стекло около острых углов, образуемых дном и корпусом, испытывает большие напряжения. Еще лучше, если угол, образуемый дном и корпусом, несколько закруглен (имеет плавный переход). Такие бутылки хорошо переносят нагревание.

В обыкновенных винных или пивных бутылках лучше консервировать плодоягодные соки и такие плодоягодные пюре, которые легко выливаются из узкого горла этих бутылок.

Не рекомендуется в узкогорлых бутылках консервировать густые пюреобразные продукты (например, яблочное пюре), с большим трудом выливаемое из бутылок.

Прежде чем приступить к консервированию в бутылках, надо подобрать плотные и доброкачественные пробки. Перед употреблением пробки ошпарьте горячей водой, а бутылки вымойте, прошпарьте и сушите так же, как и консервные

стеклянные банки. Так как мойка бутылок затруднена тем, что у них узкое горло, применяйте волосяные ерши.

Вымытые, прошпаренные и высушенные бутылки заполняйте соками, ягодами и т. д., а затем стерилизуйте. Для этого бутылки установите в кастрюлю на деревянную или тканевую подкладку и залейте подогретой водой. Бутылки, подобно банкам, должны во время стерилизации находиться почти полностью в воде, поэтому надо использовать глубокие кастрюли либо ведра.

Укупоривать бутылки пробками можно и до стерилизации, но в этом случае каждую пробку надо прочно обвязать мягкой проволочкой или шпагатом, чтобы давление пара ее не вытолкнуло из бутылки. Обычно же стерилизуют неукупоренные бутылки.

По окончании стерилизации бутылки укупоривайте так, чтобы верхний край пробки не был выше уровня горлышка бутылки. Можно даже несколько вдавить пробку (на 1–2 мм ниже уровня горлышка). Под пробку рекомендуется подкладывать небольшой кружок пергаментной бумаги, для того чтобы содержимое бутылки не соприкасалось с пробкой. В этом случае пергаментные кружки заранее нарезают и погружают на несколько секунд в кипяток.

Когда пробка плотно закупорит горлышко бутылки, для герметичности ее залейте смолкой. Смолку заранее разогрейте в жестяной банке и, когда она станет жидкой, в нее опускают горлышко бутылки так, чтобы в смолку была погружена вся пробка и горлышко бутылки на 1–2 см. Если бутылка и пробка сухие, смолка прочно пристанет к ним.

Кроме обычных мелких бутылок, в практике домашнего консервирования плодов и овощей используют и большие стеклянные бутыли на 3, 10 и 15 л, укупориваемые пробками.

Пробками укупоривают также стеклянные бутыли, горловина которых приспособлена для укупорки жестяными крышками (если нет крышек), и другие бутыли с более узким или более широким горлом. Для их укупорки можно применять деревянные пробки (чопы или шпунты), которые вытачивают из мягкой древесины (липа, осина).

Деревянные пробки делайте высотой 4–5 см с конической боковой поверхностью, чтобы пробками одного размера можно было укупоривать бутылки, имеющие различные размеры горла.

Пробки предварительно прокипятите несколько мин в воде, затем под них подложите пергаментные кружки и укупоривайте ими бутылки, легко и равномерно постукивая деревянным молотком. Когда пробка закроет горло, залейте ее расплавленной смолкой, покрывая не только места соприкосновения дерева со

стеклом, но и всю поверхность пробки, так как маленькие незаметные трещины в древесине могут служить причиной негерметичности и порчи продукции.

В больших бутылях, укупориваемых деревянными пробками, заготавливают обычно продукты, не требующие стерилизации, разливаемые в бутыли при температуре кипения.

ПРИМЕНЕНИЕ РЕЗИНОВЫХ УКУПОРОЧНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ. Можно использовать резиновые крышки для укупорки обычных широкогорлых консервных банок с горлом диаметром 83 мм. Эти крышки имеют высокие бортики и плотно охватывают с боков горловину консервной банки. Укупоривать ими банки несложно.

Банки с уложенными в них продуктами ставьте в кастрюлю с горячей водой и стерилизуйте незакупоренными, а лишь прикрытыми так же, как и при использовании жестяных крышек. Сразу же после окончания стерилизации крышки натяните на горловины банок, создавая герметичность. В таком виде банки оставляют для охлаждения и последующего хранения.

При охлаждении пары в банке превращаются в жидкость, а содержимое уменьшается в объеме, в результате чего в банке образуется разрежение и резиновая крышка втягивается внутрь. Это и служит признаком герметичности и доброкачественности консервов. Если же внутри банки начинается порча продукта, образующиеся газы вспучат крышку, а затем будут выходить.

При консервировании в узкогорлых и молочных бутылках герметическую укупорку после стерилизации можно обеспечить, плотно обвязывая их кусочками эластичной тонколистовой резины.

ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ. Банки со стеклянными крышками, применяемые для домашнего консервирования, при аккуратном обращении могут служить много лет; замене подлежат лишь резиновые прокладки. Если же используют стеклянные консервные банки, укупориваемые жестяными крышками, то крышки желательно менять ежегодно.

Необходимо иметь запас резиновых и корковых пробок разных размеров, так как при укупоривании и открывании бутылок они часто повреждаются.

При изготовлении консервов в стеклянных банках с жестяными крышками необходимо иметь ручную закаточную машинку. Для вскрытия жестяных крышек на стеклянных банках удобно пользоваться специальными консервными ключами.

Ножи, применяемые для очистки и разрезания плодов и овощей, должны быть из нержавеющей стали. При пользовании обычными железными ножами плоды и овощи в местах разрезов темнеют, разрушается витамин С, и продукт приобретает металлический привкус. Для очистки от кожицы яблок, груш, айвы, а также овощей лучше всего применять специальные ножи с прорезями в пластинке параллельно лезвию. При чистке с помощью таких ножей отделяется тонкая кожица и уменьшается количество отходов. Вынимать сердцевину из яблок и других плодов можно обыкновенной чайной ложкой, если у нее не тупые края. Края можно специально заострить.

Чтобы не помять плоды при перекладывании из кастрюль или тазов в банки, пользуются обыкновенными столовыми ложками или вилками из нержавеющей стали.

При изготовлении маринадов из овощей морковь, свеклу и некоторые другие овощи рекомендуется нарезать в виде лапши или фигурных пластинок. Для этой цели можно использовать обычные ручные терки с соответствующими отверстиями.

Большинство овощей и многие фрукты перед укладкой в банки бланшируйте в горячей воде в эмалированных, никелированных или луженых кастрюлях емкостью 3–5 л или более.

Бланшировка продолжается обычно 2–5 мин (с момента закипания воды), причем важно, чтобы все плоды или кусочки плодов подвергались действию горячей воды только положенное время и были вынуты из воды одновременно. Для этого плоды и овощи поместите в проволочную или жестяную дырчатую корзину с ручками, сделанную по форме и размерам кастрюли, и опустите ее в кастрюлю.

Для снятия пенок при варке варенья и извлечения плодов и овощей из посуды необходимо иметь шумовку.

Для отделения жидкости от твердых частей применяйте дуршлаг. Он удобен также для грубой протирки яблок и отделения мякоти от семян и жестких частиц семенного гнезда.

Для протирания плодов и томатов лучше изготовить специальное несложное протирочное приспособление из листа жести, в котором пробивают мелкие отверстия размером 1–1,5 мм. Еще лучше, если имеется готовый кусок мелкого металлического пробивного, а не плетеного сита. Сетчатый лист натяните на деревянную раму с двумя полукруглыми планками на противоположных сторонах так, чтобы образовалось небольшое корытце полуцилиндрической формы. Протирайте плодовую или овощную массу через сито небольшим гладким деревянным валиком с ручкой.

При домашнем консервировании важно соблюдать рекомендуемые рецептуры, а также время обработки сырья и полуфабрикатов. Для этого необходимо иметь соответствующие измерительные приборы.

Для взвешивания лучше всего применять обычные тарелочные весы с гирями (разновесами) или циферблатные весы (со шкалой и стрелкой). Можно также пользоваться объемными мерами для определения веса разных продуктов.

Как известно, основной единицей объема является литр, равный 1000 $см^3$. Литр воды весит 1 кг, а 1 $см^3$ — 1 г. Пищевые продукты отличаются от воды по своей плотности. Это значит, что их объем, равный 1 л, весит больше или меньше 1 кг. Если 1 л вещества весит больше килограмма, значит, вещество это тяжелее воды, и наоборот. Часто бывает, однако, что вещество более тяжелое, чем вода (тонущее в воде), весит в объеме 1 л менее 1 кг. Так, например, сахар тонет в воде и, следовательно, тяжелее воды, но если взять литровую мерку и насыпать в нее сахарный песок, он будет весить всего 800 г. Объясняется это тем, что

между кристалликами сахара имеется много свободных промежутков, заполненных воздухом.

Для измерения объема воды или объема разных продуктов нет необходимости иметь специальную литровую мерку. Можно использовать обычные стеклянные банки, так как объем полукилограммовой стеклянной банки почти равен 0,5 л (500 $см^3$), килограммовой — 1 л (1000 $см^3$), консервного стакана — 0,2 л (200 $см^3$) и т. д.

Оборудование и инвентарь при аккуратной работе используют на протяжении многих лет. Например, ручную закаточную машинку можно использовать в течение длительного времени и после 3–4 лет работы надо лишь заменить в ней закаточный ролик, да и то, если он стал плохо закатывать крышки. Так как сезон консервирования продолжается всего 2–3 мес. в году, после окончания выработки консервов закаточную машинку следует тщательно промыть, очистить от загрязнения и ржавчины и положить на хранение, смазав сплошным слоем технического вазелина, тавота или другого смазочного материала. При таком уходе закаточная машинка служит много лет.

Итак, природу «перехитрить» можно. Только делать это надо умело, с головой.

II. Овощные разносолы

Баклажаны

Баклажаны, или, по-народному, синенькие, из того же ботанического семейства, что и помидоры и картофель — из семейства пасленовых. Освоены людьми еще в древности. И сегодня они пользуются большим спросом населения за свои высокие вкусовые качества. Вот некоторые рецепты домашнего использования баклажанов.

1. БАКЛАЖАНЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДЛЯ ИКРЫ. Отберите зрелые, плотные темно-фиолетового цвета баклажаны. Вымойте их и испеките на железном листе или на сковородке с крышкой. После этого очистите их от кожицы, удалите плодоножки и уложите горячими в подготовленные банки (на 1,5 см ниже края банки). В пол-литровую банку положите 450–470 г баклажанов, добавьте 1 ч. ложку соли и 1,5 ст. ложки 5 %-ного уксуса. Наполненные банки накройте крышками, поставьте в кастрюлю с подогретой до 60° водой и стерилизуйте в кипящей воде пол-литровые банки 60–70 мин, литровые — 70–75 мин, после чего банки укупорьте. Можно в баклажаны добавить красные резаные помидоры и печеный перец. В пол-литровую банку положите 1 помидор средней величины, разрезанный на 4–6 частей, и 4–5 печеных перцев. Затем банки до уровня плечиков заполните баклажанами, добавьте 1,5 ст. ложки 5 %-ного уксуса и 1 ч. ложку соли.

Полученный полуфабрикат используйте для приготовления баклажанной икры. Для этого содержимое банки выложите на тарелку или блюдо, измельчите ножом, добавьте по вкусу мелко нарезанный репчатый лук, молотый черный перец и заправьте 2 ст. ложками подсолнечного масла.

2. БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕНЫЕ. Испеките баклажаны в духовке,

очистите кожуру. Очищенные баклажаны сложите в подготовленные банки, на дне которых — несколько долек чеснока, лавровый лист, перец горошком. Залейте баклажаны томатом (на 1 л томата — 1 ст ложка соли с верхом). Стерилизуйте 10 мин.

3. БАКЛАЖАНЫ СОЛЕНЫЕ. Порежьте неочищенные баклажаны кружочками толщиной 2 см, обжарьте в растительном масле до готовности (пока не подрумянятся), нарубите на деревянном кружке чеснок, нарежьте зеленый выпотрошенный перец, покрошите укроп и петрушку. В банку все это сложите в следующем порядке: сначала зелень укропа и петрушки, затем кружочки баклажанов, чеснок, ломтики перца и ломтики спелых, но твердых помидоров, далее — зелень, баклажаны, чеснок, перец, помидоры. Повторяйте, пока не наполнится банка. Слои уплотните деревянной ложкой. Стерилизуйте 15 мин с момента закипания. Закручивайте крышки и постепенно остужайте банки. Консервы готовы. Уксус сюда не добавляется.

4. БАКЛАЖАНЫ «ФОНДЮ». Нарежьте вымытые баклажаны кружочками, обжарьте в подсолнечном масле с двух сторон до румяного цвета. В мисочке приготовьте толченый чеснок с солью и зеленью петрушки. Каждый кружок с двух сторон обмакните в приготовленной смеси и складывайте в банки слоями. Сверху залейте подсолнечным маслом, закройте пластмассовыми крышками. Поставьте в прохладное темное место.

5. БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ. Подберите небольшие баклажаны. Отрежьте у них плодоножки и сделайте 3–4 горизонтальных разреза — не до конца. Посолите разрезы, отожмите сок, промойте в холодной воде. На 3 мин погрузите в кипяток, подсоленный по вкусу. Когда баклажаны остынут, наполните их смесью из нашинкованной моркови, сельдерея, петрушки, чеснока, горошин перца, раскладывая эту смесь между разрезами. Хорошо прижмите разрезы и обвяжите каждый баклажан стеблями сельдерея — чтобы начинка не выступала наружу. Баклажаны уложите в подготовленные банки (трехлитровые или больше) и залейте маринадом (3 л воды, 3 л уксуса, 500 г соли). Закройте банки пластмассовыми крышками, поставьте в прохладное темное место.

6. БАКЛАЖАНЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ. Молодые свежие баклажаны вымойте, отрежьте плодоножки вместе с частью плода и частями бланшируйте в кипящей воде, посоленной из расчета 50 г соли на 1 л воды. Достав и отцедив от воды, баклажаны нарежьте кружками толщиной 2 см, которые затем жарьте в горячем растительном масле 10 мин. Достав из масла, посыпьте баклажаны молотым черным перцем. Поджаренные баклажаны

положите в банки емкостью 400 мл, чередуя с кружками лука, моркови, кусочками сельдерея и измельченной петрушки. Залейте маслом, в котором жарились. Банки сразу же укупорьте герметически и стерилизуйте 15 мин.

На 5 кг баклажанов необходимо 200 г лука, 400 г моркови и 200 г корней сельдерея, 3 пучка петрушки и 800 мл растительного масла.

7. ИКРА БАКЛАЖАННАЯ. В широком мелком сосуде подогрейте 200 мл растительного масла и, когда над ним появится пар, положите мелко нарезанный лук. Когда лук станет золотистого цвета (ни в коем случае нельзя его пережаривать), добавьте мелко нарезанных спелых помидоров. Сосуд закройте крышкой, продолжайте тушить помидоры на слабом огне, временами помешивая. Затем одновременно добавьте к ним нарезанные мелкими кубиками баклажаны вместе с кожицей, мелко нарезанный сладкий перец, из которого удалите семена, и натертые на крупной терке яблоки. Все это размешайте и еще потушите на слабом огне, часто помешивая. Когда баклажаны станут мягкими, крышку сдвиньте, чтобы испарялась лишняя вода.

Вместе с баклажанами положите и стручок жгучего перца (целым), однако следите при помешивании, чтобы он не лопнул. Во время тушения он придает приятный слабожгучий вкус.

Икра должна вариться равномерно на слабом огне до необходимой густоты. В конце варки добавьте молотый черный перец и сахар. Икру кипящей разлейте в банки, которые сразу же укупорьте герметически и стерилизуйте 20 мин.

Икру можно хранить и не стерилизуя, если она сильно загустеет.

На 1 кг баклажанов необходимо: 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 1 кг хорошо поспевших помидоров, 150 г яблок, 1 ч. ложка сахара и соль по вкусу.

8. ИКРА БАКЛАЖАННАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ. Баклажаны помойте, очистите от кожицы, нарежьте крупной соломкой, посолите, помешайте, дайте полежать 30 мин, руками отожмите сок, заправьте растительным маслом и в глубокой посуде, помешивая, отварите до мягкости. Репчатый лук нарежьте соломкой, морковь натрите на крупной терке, добавьте молотый перец и зелень петрушки, смешайте и обжарьте. Помидоры помойте, ошпарьте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте и отварите в отдельной посуде.

Все овощи сложите в одну посудину, перемешайте, посолите, добавьте перец и сахар (можно и без него) и тушите 5-10 мин. Горячую массу разложите в чистые банки, накройте крышками,

пастеризуйте банки с овощами в горячей воде 30–40 мин (в зависимости от емкости банок), сразу же закатайте крышками и поставьте банки вверх дном для охлаждения.

На 1 кг баклажанов возьмите 350 г помидоров, по 200 г моркови и лука, 100 г растительного масла, 120 г зелени петрушки. Соль, перец и сахар — по вкусу.

9. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ, КВАШЕНЫЕ. Плоды помойте, удалите плодоножки, сделайте сквозной надрез по длине, отступив от концов на 2–3 см, варите в соленой воде (30 г соли на 1 л воды) в течение 30–40 мин. Затем плоды выньте из кастрюли, отожмите при помощи груза излишнюю воду, начините фаршем, перевяжите черешками листа сельдерея, выдержанными 10–15 мин в кипятке, или светлой ниткой, плотно уложите в банки, пересыпая каждый слой измельченным чесноком, и завяжите горлышко банки марлей.

На третий день после начала молочно-кислого брожения банки залейте прокипяченным и охлажденным растительным маслом, поставьте на хранение в холодное помещение (при температуре не выше 8-10° они хранятся 5–6 мес.).

Приготовление фарша: морковь, белые коренья (петрушка, пастернак) очистите, помойте, нарежьте соломкой и потушите в растительном масле до полуготовности. Репчатый лук очистите, нарежьте пластинками и обжарьте в растительном масле. Белые коренья, лук, нарезанную зелень петрушки и сельдерея смешайте, посолите (40 г соли на 1 кг фарша), охладите и используйте для начинки баклажанов.

На трехлитровую банку возьмите 2,3 кг баклажанов, 500 г моркови, по 100 г белых кореньев и репчатого лука, 5–8 зубков чеснока, 50–70 г зелени петрушки и сельдерея (по вкусу), 200 г растительного масла.

10. БАКЛАЖАНЫ СОЛЕНЫЕ.

Плоды бланшируйте в кипящем 5 %-ном рассоле 3–5 мин, затем охладите в холодной воде, отожмите воду, надрежьте вдоль. Внутрь положите размельченный с солью чеснок, зелень сельдерея и лавровый лист, плотно уложите в тару и залейте кипяченым и охлажденным 7 %-ным рассолом. Накройте крышкой, выдержите для брожения 5 дней в помещении с температурой 18–25°, после чего храните в холодном помещении с температурой не выше 8°. Перед подачей на стол нарежьте кусочками и заправьте растительным маслом.

На 10 кг баклажанов возьмите 200–250 г чеснока, 50 г соли, 5 г лаврового листа, по 5 л 5- и 7 %-ного рассола, зелень сельдерея по вкусу (можно и без нее).

11. БАКЛАЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ. Плоды вымойте, срежьте

плодоножки, разрежьте вдоль и кипятите 2–3 мин в 10 %-ном рассоле (100 г соли на 1 л воды). Затем плоды выньте, охладите, отожмите излишек воды, оставляя их на 15–20 ч под гнетом, после чего начините фаршем, сложите в банки и залейте 6 %-ным виноградным уксусом. Через 4–5 дней баклажаны доходят до готовности. Для длительного хранения банки с баклажанами стерилизуйте и закатывайте крышками.

Приготовление фарша: чеснок очистите от кожицы, размельчите с солью (50 г на 1 кг чеснока), добавьте измельченный сладкий перец, морковь, петрушку, мяту, острый перец, кинзу и перемешайте.

На 1 кг баклажанов возьмите 100 г моркови, столько же чеснока и столько же сладкого перца, 50 г соли, по 20 г мяты, петрушки и кинзы (состав зелени по вкусу), 300 г 6 %-ного виноградного уксуса.

12. ЗАКУСКА БАКЛАЖАННАЯ. В равных пропорциях возьмите лук, морковь, сладкий перец, все это нашинкуйте, пережарьте на подсолнечном масле, добавьте мелко нарезанные очищенные сырые баклажаны. После чего смесь тушите, добавьте натертых на терке помидоров. Соль и молотый перец кладите по вкусу. Баклажанную закуску закатайте, положив в горячие стерилизованные банки. Желательно на сутки емкости укутать в одеяло.

13. БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ. 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 200 г растительного масла.

Целые баклажаны очистите и варите 10–15 мин в подсоленной воде до полуготовности. Затем выньте из воды и остудите. Остывшие баклажаны нарежьте кружочками, посыпьте перцем и обжарьте до готовности. Чеснок растолките, помидоры нарежьте кружочками. Положите на каждый кружочек баклажана чеснок и кружок помидоров, затем сложите в литровые банки, плотно утрамбовав. Банки залейте оставшимся от жарения баклажанов маслом. Положите лавровый лист, перец горошком и 0,5 ч. ложки уксуса, накройте крышкой и простерилизуйте 25 мин. Затем банки закатайте крышками.

14. БАКЛАЖАНЫ — «ГРИБОЧКИ». На 5 кг баклажанов сделайте сироп: 5 л воды, 1 стак. соли, 0,5 л уксуса.

Баклажаны нарежьте кубиками и опустите в кипящую воду. Кипятите 3–4 мин, затем отцедите и положите в кипящее подсолнечное масло — 0,5 л на 5 кг. Кипятите 2–3 мин. Добавьте перекрученный чеснок — 2–3 головки и 2–3 шт. перца горького, красного. Перемешайте все и закройте. Можно в горячие «грибочки» добавить чеснок и перец, но не варить, только нужно

сбрызнуть уксусом.

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ

Зеленый горошек можно использовать круглый год. Летом — в свежем виде, зимой — в консервированном. По калорийности он в 1,5–2 раза превосходит другие овощи и картофель.

15. ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ. 1 вариант. Состав заливки: на 1 л воды по 0,5 ч. ложки сахара и соли.

Вылущенный из стручков горошек тщательно промойте, залейте холодной водой, добавьте соль и сахар, доведите до кипения и варите 30 мин. Отделите горох на дуршлаге, плотно уложите его в банки. Жидкость, в которой варился горох, процедите через несколько слоев марли, подогрейте и разлейте в банки с горохом. Стерилизуйте в кипящей воде 30–40 мин.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 30–40 г соли, 15 г сахара, 0,2–0,25 л уксуса 6 %-ного.

Горошек молочной спелости вымойте в холодной воде, положите в эмалированную кастрюлю и залейте холодной водой. На среднем огне доведите до кипения и кипятите 15–20 мин. Горячий горошек разложите в стерильные банки, залейте приготовленной кипящей заливкой и укупорьте. Храните в холодильнике.

3 вариант. В кипящей воде растворите соль из расчета 1,5 ст. ложки на 1 л. Горошек молочной спелости опустите в дуршлаге в кипящую воду на 10 мин. Затем ложкой вычерпайте горох, разложите его в стеклянные стерильные банки, доверху залейте кипящим рассолом и укупорьте крышками с зажимом.

16. ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ СОЛЕНЫЙ. 1 вариант. 1 кг зеленых зерен горошка, 1 л воды, 300 г соли.

Вылущенный из стручков сладкий зеленый горошек проварите 6–8 мин. в соленой воде (20 г соли на 1 л воды), охладите в холодной воде, обсушите. Подготовленный горошек смешайте с солью, уложите в банки, залейте кипящей водой и укупорьте полиэтиленовыми крышками. Храните в холодильнике.

2 вариант. 1 кг зеленых зерен горошка, 120 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды 250 г соли.

Вылущенный из зеленых стручков горошек тщательно вымойте. Подготовленные зерна смешайте с солью и плотно уложите в банки. В горячей воде растворите соль, доведите до кипения, профильтруйте через несколько слоев марли. Горячей заливкой заполните банки с горошком, на поверхность положите деревянные кружки, чтобы горошек был покрыт жидкостью, закройте полиэтиленовыми крышками и храните в холодном месте.

17. ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Вылущенный горошек промойте, бланшируйте 1–2 мин, затем высыпьте в подготовленные стеклянные банки емкостью 0,5 л и залейте рассолом, содержащим 2 % соли и 3 % сахара. Банки накройте металлическими крышками, которые крепите зажимами, чтобы они не слетели во время кипячения, и поставьте в кастрюлю с рассолом той же концентрации, что и в банках с горошком. Это делается для того, чтобы сахар и другие вещества не выщелачивались из горошка. Уровень рассола в кастрюле должен быть на 2–3 см выше крышек банок. Кастрюлю поставьте на огонь. Когда вода закипит, огонь уменьшите и варите на слабом огне 1,5–2 ч. Если рассол в кастрюле выкипел, долейте его кипятком.

После этого банки осторожно выньте и герметически закатайте ручной закаточной машинкой.

18. ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ СУШЕНЫЙ. Насыпанный в сетку горох опустите в бак (кастрюлю) с кипящей водой для бланширования (1–2 мин). После этого горох охладите и промойте в холодной воде, затем снова опустите в кипящую воду на 1–2 мин. После вторичной бланшировки горошек рассыпьте тонким слоем в темном месте на полотно или бумагу для провяливания и подсыхания. Провяленный горошек высыпьте на сито и сушите в духовом шкафу при 60–70°. При низкой температуре горошек может заплесневеть, а при более высокой вздуется и полопается. В духовке горошек должен находиться около 12–14 ч, затем его выньте и охладите в темном месте, через 8-10 ч опять ставьте в печь для просушивания. После первой подсушки горох прикатайте доской или положите под гнет. Сушеный зеленый горошек бархатистый, имеет матовый темно-зеленый цвет. Из 4 кг свежего горошка получают 1 кг сушеного. Хранится он в мешке долгое время.

Перед употреблением сушеный горошек залейте кипятком (3–4 части на 1 весовую часть горошка). После набухания готовьте из него блюда, как из свежего.

19. СТРУЧКИ ГОРОХА ИЛИ ФАСОЛИ СОЛЕНЫЕ. Залейте рассолом нежные стручки-лопатки с недоразвитыми зернами, не превышающими размера пшеничного зерна. Стручки гороха солите целыми, а фасоль шинкуйте.

Стручки протрите полотенцем (но не мойте), отделите стебельки и волокнистые нити, обрежьте с обоих концов, чтобы скорее просолились, а более старые нашинкуйте и солите в стеклянных банках. Для этого стручки положите рядами и пересыпьте мелкой солью — 1 стак. на ведро стручков. Закройте, перевязав целлофаном. Посоленные таким образом стручки хорошо сохраняются всю зиму и почти не теряют вкуса. Перед

употреблением их вымачивайте в воде.

КАБАЧКИ И ПАТИССОНЫ

Это ближайшие родственники тыквы. А она, как известно, представляет собой тропическую лиану, весьма требовательную к теплу, влаге и плодородию почвы. Эти овощи хороши вареные, жареные, тушеные. Любители оригинальных закусок пробуют — и небезуспешно — их солить и мариновать.

20. СОЛЕНИЕ И МАРИНОВАНИЕ КАБАЧКОВ И ПАТИССОНОВ. Зеленцы кабачков (и их разновидности — цуккини) и патиссонов можно солить и мариновать. При соленье приготовьте 7 %-ный рассол, добавляя на 1 л воды 70 г соли, 10 г 80 %-ной уксусной кислоты или 100 г 9 %-ного уксуса.

Маринад готовьте так: на 1 л воды возьмите 50 г сахара, 60 г соли, 15 г 80 %-ной уксусной эссенции или 140 г 9 %-ного столового уксуса. Специи применяйте те же, что и для огурцов, то есть укроп, чеснок, корни и листья хрена, а также листья смородины (или вишни), горький стручковый перец, эстрагон. Плоды патиссона солите и маринуйте целыми, а кабачки — кружочками или дольками. При переработке кожу с зеленцов не снимайте. Консервируйте эти овощи раздельно или в смеси с огурцами, помидорами и перцем.

21. ИКРА КАБАЧКОВАЯ. Кабачки разрежьте на кружки и обжарьте в масле, затем мелко нарубите. Отдельно обжарьте лук и помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешайте, добавьте соль и горький молотый перец по вкусу. Смесь нагрейте в кастрюле до кипения. Расфасуйте в горячем виде по банкам и стерилизуйте: пол-литровые — 75 мин, литровые — 100 мин.

Для приготовления 1 кг кабачковой икры возьмите кабачков — 500 г, помидоров красных — 300 г, лука репчатого — 200 г.

22. КАБАЧКИ ПО-МЕЛИТОПОЛЬСКИ. 1 кг кабачков, 7-18 г листьев хрена, 20 г укропа, 7-10 г листьев петрушки или сельдерея, 1 г листьев мяты, 2–3 зубчика чеснока, 1 стручок горького перца.

Состав заливки: на 1 л воды 25 г (2,5 ч. ложки) соли, 0,5 стакана 9 %-ного уксуса.

Свежие молодые кабачки вымойте, обрежьте концы, нарежьте кусочками толщиной 2–2,5 см. Подготовьте зелень и пряности: укроп нарежьте кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец разрежьте вдоль на несколько частей. Половину зелени и пряностей положите на дно банок. Заполните банки нарезанными кабачками, сверху положите остальные приправы. Залейте банки горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 5 мин, литровые — 6–8, трехлитровые — 12–15.

23. КАБАЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ. 500–600 г кабачков, 220–300 г томатного соуса, 220–280 г овощного фарша, 120 г подсолнечного масла.

Для приготовления овощного фарша: 1,8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г кореньев пастернака, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 30 г зелени петрушки, по 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли.

Кабачки вымойте, обрежьте концы. Нарежьте кабачки кружками толщиной 2–2,5 см и обжарьте в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Подготовьте овощной фарш. Морковь и коренья пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымойте, обрежьте головки и корешки, соскоблите кожицу. Очищенную морковь нарежьте лапшой толщиной 5–7 мм, белые коренья нарежьте кружками толщиной 4–5 мм. Лук очистите и нарежьте кольцами или пластинками. Нарезанные овощи обжарьте в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешайте, добавьте к ним мелко нарезанную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложите в банки слоями. Заполненные банки залейте заранее приготовленным томатным соусом (см. соответствующий рецепт). Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 90 мин, литровые — 120 мин.

24. КАБАЧКИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КУСОЧКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ. 350 г кабачков, 350 г томатного соуса, 300 г овощного фарша.

Кабачки вымойте, обрежьте концы. Нарежьте кабачки кубиками (2–2,5 см), бланшируйте 3–5 мин в кипящей воде и охладите в холодной воде. Смешайте кабачки с овощным фаршем (см. предыдущий рецепт) и уложите в банки. Залейте заранее приготовленным томатным соусом (см. соответствующий рецепт). Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 90 мин, литровые — 120 мин.

25. КАБАЧКИ ВЯЛЕНЫЕ. 1 вариант. Пригодны плоды всех сортов. Молодые кабачки вымойте, обрежьте с двух концов, зерна не удаляйте, нарежьте кружочками толщиной 20 мм либо секторами толщиной 25 мм. Зрелые плоды также вымойте, разрежьте вдоль на две части, очистите от кожуры, удалите зерна, разрежьте на кусочки $40–50 \times 25 \times 25$ мм. Сахарный песок берите дважды — по 160 г на 1 кг. Выдерживайте плоды также дважды по 15 ч при 18–20° и дважды слейте сок. Готовьте сироп из расчета 200 г сахара и 300 г воды на 1 кг. В сиропе выдерживайте 6–7 мин при 85°. После слива сиропа массу подвяльте в духовке 25 мин при 85° и дважды — по 30 мин при 65–70°, в сите держите 4–6 ч при 30°. Для выравнивания влажности требуется 4–5 дней. В

целом процесс аналогичен вялению ревеня. Влажность вяленых кабачков — 22–23 %.

2 вариант. Подготовка плодов и весь процесс вяления, как в 1-м варианте. Но для отделения сока возьмите 300 г сахарного песка на 1 кг и массу выдерживайте 65 ч при 3–5°.

26. КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ.

Средней величины кабачок очистите от кожуры и сердцевины. Нарежьте небольшими кусочками. Положите в глубокую кастрюлю. Долейте 2 л воды и поставьте варить. Когда вода закипит, добавьте 3 шт. гвоздики. Снимите с огня, добавьте 0,5 ч. ложки уксусной эссенции. Разлейте по банкам, закатайте, стерилизуйте. Компот готов. Он имеет вкус ананаса.

27. КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ И АЛЫЧИ. Возьмите зрелые кабачки средних размеров, очистите их от кожуры и разрежьте на 4 части, ложкой выдолбите сердцевину, а оставшуюся мякоть разрежьте на кубики в 1 см. В приготовленные банки положите алычу, лучше желтую (от красной портится цвет кабачков), сверху положите кабачки и залейте кипящим сиропом (200 г сахара на 1 л воды). Накройте крышками, дайте постоять до полного остывания (желательно накрыть чем-нибудь теплым), затем сироп слейте. Прокипятите его и снова залейте, банки сразу же закатайте.

28. ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ.

1 вариант. Попробуйте этот рецепт, не пожалеете! Это варенье можно назвать ананасовым, апельсиновым, но не кабачковым…

В посуде для варки варенья разведите 1 кг песка и 0,5 стак. воды. Сварите сироп и положите в него кабачки — очищенные от кожуры и семечек, порезанные на кубики. После того, как закипит, добавьте 1 лимон, нарезанный очень мелко (вместе с кожурой), и варите 45 мин. Лимон можно положить и ближе к концу варки. Храните, как любое другое варенье.

2 вариант. Сварите сахарный сироп, добавив в него клюквы, брусники или смородины. Затем всыпайте нарезанный кубиками кабачок, варите до прозрачности, но не переварите. Идет для начинки сладких пирожков, можно подавать к чаю.

29. ВАРЕНЬЕ «ЗЕРНИСТОЕ» ИЗ КАБАЧКОВ. В ягодный сироп всыпайте пропущенный через мясорубку кабачок и варите до готовности. При варке добавьте лимонную цедру для аромата.

30. ПАТИССОНЫ С ОВОЩАМИ. На дно трехлитровой банки, нагретой и просушенной, положите 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листика, 3 горошины черного перца, 0,25 ч. ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем треть банки заполните молодыми крепкими патиссонами (диаметром не

более 7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху уложите розовые, небольшие по размеру, помидоры. Все это залейте горячим рассолом и стерилизуйте 25 мин. Затем банки закатайте.

Для рассола: вода — 1 л, соль — 35 г, сахар — 50 г, уксус — 1 ч. ложка.

31. ПАТИССОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Плоды диаметром до 8 см помойте, удалите остаток цветка и плодоножки, 3–5 мин бланшируйте и охладите. В банку положите нарезанную зелень, патиссоны и залейте горячим маринадом. Банки накройте крышками, простерилизуйте 10 мин, закатайте и охладите.

На литровую банку: патиссоны — 610 г, укроп — 12 г, перец горький — 1 стручок, чеснок — 3 зубка, лавровый лист, немного листьев хрена, сельдерея, петрушки, вишни. Для маринада: вода — 400–430 г, соль — 30–35 г, 5 %-ный уксус — 30–35 г.

32. ПАТИССОНЫ СОЛЕНЫЕ.

Патиссоны нарежьте (маленькие оставьте целыми), сложите в банки, сверху положите 2–3 сладких перца и специи — 5 горошин душистого, 10 горошин черного, стручок горького перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек молодого укропа, вымытого и просушенного.

Рассол вскипятите, остудите до теплого. Залейте содержимое банки (с верхом) и стерилизуйте 20–25 мин.

Надо иметь в виду, что вода для стерилизации в начале должна быть обязательно той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

Для рассола: вода — 3 л, соль — 100–120 г, сахар-150 г, 9 %-ный уксус — 400 г, специи.

КАПУСТА

Ее по праву можно назвать королевой среди овощей. Регулярно потребляя капусту свежую, квашеную или тушеную, во щах, в борщах, голубцах, солянках и как гарнир к мясным и рыбным блюдам, люди постоянно пользуются ее целебными свойствами, оздоравливающими организм.

33. КАПУСТА КВАШЕНАЯ. Для квашения используйте поздние сорта капусты с плотными неповрежденными кочанами, у которых вырежьте кочерыжку, удалите верхние зеленые, грубые и порченые листья. Затем кочаны мелко шинкуйте или рубите в деревянном корыте специальной сечкой. Между рубленой или шинкованной капустой можно класть слои целых кочанов или половинок, которые зимой в том же виде подают к столу как гарнир. При квашении в капусту добавьте морковь (примерно 5-10 % веса капусты). Морковь вымойте, вычистите, ополосните и нарежьте тонкими кружочками или лапшой. По желанию можете добавить тмин, целые яблоки, а также клюкву или бруснику. Ягод следует брать не более 1,5–2 % от веса капусты. Соли берут 1,5–2,5 % от веса капусты.

1 вариант. На дно хорошо промытой и прошпаренной кадушки или бочки вначале положите слой свежих целых капустных листьев. Затем отдельными порциями уложите измельченную капусту, перемешанную с морковью и солью. Каждый слой толщиной 3–5 см уплотните деревянной трамбовкой. Так заполняйте бочку доверху, окончательно утрамбуйте, чтобы сверху осталось незаполненное пространство в 7-10 см. Далее уложите 2–3 слоя чистых капустных листьев, накройте белой, плотной, хорошо прокипяченной тканью, положите чистый деревянный круг, а на него груз (промытые и прошпаренные камни). Как груз можно использовать эмалированную кастрюлю или ведро с водой. На кадушку емкостью около 100 кг положите груз весом примерно 10–15 кг, на более мелкую тару — до 20 % веса капусты. Груз должен так прижимать круг и капусту, чтобы по верху круга выступал рассол.

В первые дни брожения объем капусты несколько увеличивается из-за образующихся газов и если тара будет слишком полной, капустный сок может вылиться через край, и в дальнейшем его не хватит. Чтобы выпустить газ из внутренних слоев капусты, ее в нескольких местах проколите чистой тонкой деревянной палкой.

В первый период брожения образуется пена, а на круге или верхних стенках кадки может появиться плесень. Тогда борта

тары протрите сухой чистой тканью, пропитанной 20 %-ным раствором поваренной соли, а подгнетный круг и ткань, которая лежит под ним, снимите, промойте и обдайте кипятком. Груз также обмойте чистой водой и все снова уложите на место.

Брожение капусты при комнатной температуре длится примерно 1–1,5 недели. При более низких температурах (поздней осенью) оно может затянуться до месяца и более. После окончания брожения капусту храните при температуре 0–2° на леднике или в холодном подвале. Если капусту хранят при более высокой температуре, то весь сахар будет сброжен на молочную кислоту, капуста приобретет повышенную кислотность. Кроме того, при повышенной температуре хранения на поверхности капусты может образоваться пленка из плесени, которая придает несвойственный ей вкус и запах.

Рекомендуются следующие рецепты квашения шинкованной или рубленой капусты (10 кг подготовленной капусты).

1: 200 г соли, 500 г моркови, 10 г тмина или 5 г лаврового листа;.

2: 250 г соли, 350 г клюквы или брусники;

3: 250 г соли, 350 г моркови, 900 г яблок.

2 вариант. Нарезанную капусту сложите в таз, пересыпьте солью и сахаром в равном количестве по вкусу, положите горошки черного перца, шинкованную морковь, все тщательно перемешайте. После этого массу перетрите руками, пока не выступит сок. Сложите капусту в ведро или в бак, хорошенько уплотните, в слой массы вставьте дольки помидоров (можно кусочки хлеба для закисания). И так слой за слоем, пока не заполните емкость. Деревянный кружок и каменный гнет, положенные наверх, довершают дело. Емкость прикройте пленкой и поставьте на кухне. Через два дня гнет и кружок снимите, веселкой проткните капусту до дна, чтоб вышел воздух. Когда капуста заквасится, немедленно переложите ее в трехлитровые банки, закройте их полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодное место (холодильник). Капуста получается вкусная, красивая, хрустящая.

34. КАПУСТА, КВАШЕННАЯ В БАНКАХ. Капусту нашинкуйте, сложите во вместительную посуду и посолите. Перемешайте рукой, пока капуста не размякнет. Плотно уложите в банки, чередуя нашинкованную капусту цельными листьями, которые потом пойдут на голубцы. Сверху прижмите двумя положенными крест-накрест дощечками и уложите гнет. Через несколько ч, когда заквашенная капуста осядет, можно добавить еще свежей, предварительно посолив ее. Таким образом вся капуста будет покрыта пущенным ею соком. В случае надобности прибавьте

немного рассола (30 г соли на 1 л воды). Накройте пергаментной бумагой или целлофаном и поставьте в теплое место для скисания. Готовую капусту храните в холодильнике.

35. КАПУСТА, КВАШЕННАЯ КОЧАНАМИ. Отберите наиболее плотные кочаны, очистите их от зеленых или поврежденных листьев. Наружную часть кочерыжки срежьте, а внутреннюю надрубите ножом крест-накрест. Подготовленные кочаны уложите плотно рядами в бочку, прикройте промятыми зелеными листьями, сверху положите деревянный кружок с небольшим гнетом и залейте 6 %-ным рассолом (на каждые 10 л воды положите 600 г соли). Кочанную капусту храните при тех же условиях, что и шинкованную.

Кочанную капусту можно заквашивать вместе с шинкованной или рубленой. В этом случае кочаны в целом виде или разрезанные пополам уложите в бочку, переслаивая шинкованной или рубленой капустой слоем в 15–20 см. Одновременно добавляйте соль (1,2 кг на 50 кг капусты).

Рассолом такую капусту не заливайте, так как в достаточном количестве выделяется естественный сок.

36. КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ СО СЛИВАМИ. Капусту мелко нашинкуйте, пробланшируйте 1–2 мин в кипящей воде. Сливу отберите крепкую, спелую. На одной из сторон плода сделайте небольшой надрез. Бланшируйте в кипятке 1 мин. Соотношение капусты и сливы 5:1.

Залейте маринад на четверть банки, положите 5 горошин черного перца, 5 шт. гвоздики, корицу на кончике ножа, затем капусту и сливы, все предварительно перемешайте. Пол-литровые банки стерилизуйте 12 мин, литровые — 15 мин.

Заливка: на 1 л воды — 200 г сахара, 80 г соли. Смесь вскипятите, затем добавьте 200 г 9 %-ного уксуса.

37. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ С МОРКОВЬЮ. Цветную капусту очистите и разберите на соцветия. Морковь очистите и нарежьте звездочками. На дно банки положите виноградные листья, ботву сельдерея и немного укропа, сверху уложите цветную капусту и морковь и прикройте ботвой сельдерея и укропом. Вскипятите рассол (на 1 л воды 50 г соли), положите несколько горошин перца и дайте немного остыть. Залейте банки рассолом, накройте крышками или пергаментной бумагой. Храните в прохладном месте.

38. КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ МАРИНОВАННАЯ. Капусту нашинкуйте полосками по 5–6 мм, 3 мин бланшируйте в кипящей воде. Заливку готовьте из 1 л воды, 200 г сахара, 80 г соли, 200 г 9-10 %-ного уксуса. Банки прогрейте при слабом кипении воды в бачке: пол-литровые — 10–12 мин, литровые — 13–15 мин.

На литровую банку консервов расходуется: бланшированной капусты — 800 г, сахара — 50 г, соли 20 г, уксуса 9-10 %-ного — 50 г, черного перца горошком и гвоздики — по 4–5 шт. и корицы кусковой — 2–3 г.

39. ГОЛУБЦЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ. Небольшие кочанчики квашеной капусты ошпарьте и варите 2 мин. Разделите листья и бланшируйте. Фарш: капусту мелко нашинкуйте, болгарский перец, если он сохранился до этого времени, мелко порежьте. Если перца нет, посыпьте молотые семена перца. Добавьте немного чеснока, мелко нарезанный корень любого пряного растения и соль: на 1 кг смеси 15 г. Все перемешайте и пассеруйте в кипящем подсолнечном масле 1 мин, или бланшируйте 2 мин. Отожмите и заверните в листья ошпаренной капусты. Голубцы плотно уложите в банку, положите груз, залейте квасом или соком свеклы. Голубцы становятся темно-розовыми. К употреблению готовы через 3–5 дней. Для длительного хранения держите на холоде.

40. СОК КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ. Сок квашеной капусты берите из емкости в момент, когда заготовка благодаря молочной кислоте начнет приобретать приятный кисловатый привкус. Процесс заквашивания обычно проходит при температуре 18–24°. Сок (рассол) отделите от нормально сброженной капусты, налейте в стеклянную банку, прикройте крышкой и дайте отстояться в холодном месте 2 ч. После этого отделите его от осадка, быстро подогрейте в эмалированной кастрюле до 80° и тут же разлейте в бутылки или банки, после чего пастеризуйте. Сок хорошего качества должен содержать 1,5–1,8 % поваренной соли и 1,4 % молочной кислоты, поэтому при засоле капусты больше 1,8 % соли класть не рекомендуется.

41. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СОЛЕНАЯ. Отделите каждый стебелек, срежьте с них верхнюю кожицу и сложите в банки или маленькие кадушки (только не сосновые), залейте кипятком, накройте тотчас крышкой: через полчаса откиньте на решето. Когда вода стечет и капуста обсохнет, сложите ее опять в кадушку, залейте, процеживая сквозь салфетку, кипяченой соленой водой так, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3–4 стак. воды 1 стак. соли). Не накрывайте, пока вода не остынет. Когда же остынет, прикройте кружком, прижмите гнетом. В теплое время держите на льду, а зимой в подвале. Перед употреблением цветную капусту вымачивайте в чистой воде, меняя ее, а потом варите в большом количестве воды.

42. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, КВАШЕННАЯ С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ. 10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 100 г сушеных ягод можжевельника, 200–250 г соли.

Сушеные ягоды можжевельника содержат в 10 раз больше сахаров, чем капуста. Добавленные в капусту при квашении ягоды можжевельника придают ей приятный специфический запах и вкус.

Готовьте квашеную капусту обычным способом (см. соответствующий рецепт), семена (ягоды) можжевельника добавляйте при укладке капусты в тару.

43. КАПУСТА, ПАСТЕРИЗОВАННАЯ ПО-МОСКОВСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 20–30 г соли и 20–30 г сахара.

Капусту и морковь измельчите, смешайте и плотно уложите в стеклянные банки (из расчета 800 г овощей на литровую банку). Соль и сахар растворите в кипящей воде и сразу же залейте рассолом. Содержимое банок пастеризуйте при 85–90°: литровые банки 40 мин, двух- и трехлитровые — 50 мин.

44. КАПУСТА-ПРОВАНСАЛЬ.

1 вариант. 700 г квашеной кочанной капусты, 140 г маринованной сливы, вишни или других плодов, 60 г подсолнечного или оливкового масла, 40 г заливки из-под маринованных плодов, 60 г сахара.

Капусту-провансаль готовьте по мере надобности, поскольку она не хранится более 2–3 суток.

Кочан квашеной капусты нарежьте кусочками размером $2 \times 2{,}5$ см, пересыпьте сахаром, добавьте маринадную заливку, плоды, растительное масло и тщательно перемешайте.

2 вариант. 800 г квашеной кочанной капусты, 40 г клюквы или брусники, 50 г сахара, 50 г растительного масла.

Готовьте по предыдущему рецепту.

3 вариант. 830 г квашеной кочанной капусты, 30 г томат-пюре, 40 г клюквы или брусники, 50 г сахара, 50 г растительного масла.

Готовьте по 1-му варианту.

45. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ПАРЕНАЯ И КВАШЕНАЯ. 10 кг капусты, 300 г моркови, 25 г семян укропа или тмина, 200–250 г соли.

Нашинкованную капусту выложите в эмалированный таз и равномерно полейте кипятком так, чтобы вся капуста была покрыта водой. Через 3–5 мин воду слейте, а капусту смешайте с измельченной морковью, укропом или тмином, солью. Выложите капусту в подготовленную тару, уплотняя руками. Далее, готовьте обычным способом (см. соответствующий рецепт).

Пареная капуста квасится быстрее, кроме того, в ней нет горечи, присущей обычно квашеной капусте. Она рекомендуется для употребления в свежем виде. Однако такая капуста не может долго храниться.

46. КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ КВАШЕНАЯ. 10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г лука, 25 г семян тмина или укропа, 200 г соли.

Твердые и кислые яблоки разрежьте, удалите кожицу и сердцевину, нарежьте соломкой. Лук очистите и нарежьте полосками. Капусту нашинкуйте, руками перетрите с солью и смешайте с яблоками, луком, тмином или укропом. Уложите в посуду, уплотняя. Далее поступайте, как с белокочанной капустой (см. соответствующий рецепт).

47. КАПУСТА САВОЙСКАЯ КВАШЕНАЯ. 10 кг капусты, 1 кг клюквы, 200 г зелени укропа, 20 г соли.

Капусту нашинкуйте, руками перетрите с солью. Клюкву переберите, тщательно вымойте. Зелень укропа мелко нарежьте. Все компоненты перемешайте и плотно уложите в тару. Далее поступайте, как с белокочанной капустой (см. соответствующий рецепт).

48. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ КВАШЕНАЯ. Состав заливки: на 1 л воды 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Головки цветной капусты тщательно вымойте, очистите от листьев, разрежьте на соцветия 3–5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшируйте 3–4 мин в кипящей воде, подкисленной или подсоленной (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудите в холодной. (Бланшированная капуста в дальнейшем не буреет). Плотно уложите капусту в подготовленную тару и залейте холодным рассолом. Сверху накройте холстом или марлей, положите деревянный кружок и гнет. Держите при комнатной температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенесите капусту в холодное место.

49. КАПУСТА САВОЙСКАЯ МАРИНОВАННАЯ. 1 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 0,3 л уксуса 9 %-ного, 60 г сахара, 40–70 г соли.

На литровую банку 5–8 горошин черного перца.

Кочаны очистите от кроющих листьев, нашинкуйте. Если капуста горчит, запарьте ее. Подготовленную капусту плотно уложите в посуду и залейте холодным маринадом. Заполненные банки закройте полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодное место. Через неделю капуста готова к употреблению.

2 вариант. 1 кг капусты, 30 г соли. Состав заливки: на 1 л воды 0,3 л уксуса 9 %-ного, 60 г сахара, 40–70 г соли.

На литровую банку 5–8 горошин черного перца.

Капусту очистите, нашинкуйте, руками перетрите с солью, плотно уложите в банки и поместите в холодное место на несколько ч. Затем капусту выньте, отожмите сок, а отжатую капусту вновь уложите в банки и залейте холодным маринадом.

Закройте полиэтиленовыми крышками и храните в холодном месте.

50. КАПУСТА КОЛЬРАБИ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ. Состав заливки: на 1 л воды 25 г соли, 2–3 г лимонной кислоты.

Для консервирования используйте стеблеплоды ранних сортов (диаметром 5-10 см) и поздних сортов (диаметром 20 см). Мякоть должна быть белая, сочная, неволокнистая.

Стеблеплоды тщательно вымойте, очистите и нарежьте крупными кубиками (3–4 см). Кубики бланшируйте 3–5 мин в кипящей воде, воду отцедите, кольраби уложите в банки по плечики. Горячей заливкой заполните банки с капустой и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 30 мин, литровые — 40 мин. Через сутки пастеризацию повторите, сократив ее на 10 мин.

51. КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ МАРИНОВАННАЯ. Состав заливки: на 1 л воды 0,3 л уксуса 9 %-ного, 60 г сахара, 40–70 г соли, 0,5 г черного перца.

Брюссельскую капусту очистите от листьев, отрежьте стебельки. Разрежьте капусту на четыре части. Можно нашинковать. Подготовленную капусту плотно уложите в банки по плечики, залейте горячим маринадом и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые и двухлитровые — 25 мин.

52. КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ СУШЕНАЯ. Обрежьте от стебля головки, снимите с них верхние кроющие листья, вырежьте кочерыжки, вымойте капусту (мелкие головки сушите целиком, крупные разрежьте пополам). Подготовленную капусту бланшируйте 1–3 мин в кипящей воде, охладите в холодной и обсушите. Затем разложите на ситах и сушите при 60°.

53. КАПУСТА КОЛЬРАБИ СУШЕНАЯ. Наряду с пастеризацией сушка — единственный способ сохранения кольраби.

Стеблеплоды кольраби тщательно вымойте, очистите от кожицы и затем разрежьте на тонкие полоски. Бланшируйте 2–4 мин, охладите в холодной воде и обсушите. Разложите на ситах и сушите при 60–75°.

Сушеная кольраби — прекрасная добавка к овощным супам. Сушеную кольраби храните в плотно закрытых банках в темном месте.

54. КАПУСТА РУБЛЕНАЯ КИСЛАЯ. Капусту срежьте до кочерыжек, изрубите как можно мельче, ссыпьте в большую кадку, дно которой посыпьте ржаной мукой, положите ломоть ржаного хлеба и, пересыпая солью из расчета 600 г на 20 кг подготовленной капусты, спустите в погреб, чтобы капуста во время сильных морозов не замерзла.

Недели через четыре капуста закиснет, то есть будет готова к

употреблению. Верхний слой рекомендуется снять.

55. КАПУСТА КОЧАННАЯ КИСЛАЯ. Отберите белые и крепкие кочаны, вырежьте кочерыжки, положите на дно кадки и засыпьте рубленой капустой. Дальше все делайте, как в предыдущем рецепте.

56. КАПУСТА, КВАШЕННАЯ С КРАСНОЙ СВЕКЛОЙ. Готовить эту капусту несложно. Удобно для этой цели использовать эмалированное ведро.

Овощи вымойте и очистите. У капусты удалите кочерыжки и разрежьте на куски приблизительно по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко нарежьте, хрен натрите на терке, свеклу нарежьте крупными кубиками. Все овощи плотно уложите в эмалированное ведро и залейте теплым рассолом, накройте и положите груз. Оставьте ведро на двое суток при температуре 18°, затем перенесите в более прохладное место. Спустя неделю капуста будет готова. Получается она красивого малинового цвета. Храните в прохладном месте.

8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50-100 г зелени петрушки, 300 г свеклы, 3–4 стручка перца.

Для рассола: 4 л воды, по 200 г соли и сахара.

57. КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ШИНКОВАННАЯ С МОРКОВЬЮ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ. Капусту нашинкуйте. Морковь, сладкий зеленый и красный перец, корень сельдерея с листьями нарежьте тонкими полосками и добавьте пучок зелени петрушки. Овощи смешайте, добавьте соль (по 250 г соли на 10 кг овощей), хорошо размешайте и выдержите 1–2 ч, чтобы они хорошо пропитались солью и ароматом петрушки и сельдерея. Затем смесь плотно уложите в банки, помещая между рядами горошины черного перца и лавровый лист, покройте целыми капустными листьями. Смесь должна быть покрыта выделившимся соком. По окончании брожения посуду хорошо накройте и перевяжите куском нейлона. Перебродившую смесь храните в холодном месте.

Капуста — 10 кг, морковь — 3 кг, сладкий перец — 2 кг.

58. КАПУСТА, КВАШЕННАЯ ПО-АРМЯНСКИ. Для ее приготовления потребуется чеснок, свежая красно-оранжевого цвета морковь, коренья сельдерея, петрушки и кинзы с ботвой (всего 1,5–2 кг), перец горький, свежий стручками, зеленого или красного цвета, листья вишни, свекла столовая свежая сорта Египетская, пряности — душистый перец горошком, лавровый лист, корица.

Кочаны очистите от загрязненных покровных листьев, обмойте проточной водой и разрежьте на 2–4 части. Головки чеснока разделите на дольки и на 1,5–2 ч замочите в теплой воде, затем очистите. Морковь очистите и нарежьте кружочками

толщиной 3–4 мм. Перец горький очистите от семян и плодоножки, корни сельдерея, петрушки и кинзы вместе с поверхностными зелеными листьями (ботвой) разрежьте вдоль на 2–4 части. Листья вишни тщательно промойте проточной водой, свеклу очистите и нарежьте тонкими пластинами.

Бочку на $^2/_3$ заполните капустой и другими овощами и залейте маринадом. Для его приготовления в кипяченую воду положите пряности — душистый перец, лавровый лист, корицу и соль.

На дно хорошо выпаренной и высушенной бочки емкостью 75-100 л уложите чистые, промытые листья капусты и вишни. Затем плотно уложите рядами разрезанные пополам или на четыре части кочаны, между рядами разместите равное количество чеснока, пастернака, петрушки и кинзы вместе с ботвой, кружочки моркови, пластинки свеклы, стручки горького перца. Верхний слой овощей закройте чистыми капустными листьями, а затем марлей или чистой полотняной тряпочкой. Все это накройте тщательно вымытым деревянным кружком, на который положите груз, вес которого должен составлять не менее 10 % от общей массы уложенных овощей (5–6 кг). Затем осторожно влейте остуженный маринад. Он должен закрывать овощи на 4–5 см. Бочку с овощами нужно выдержать 4–5 суток при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место.

Через 1,5–2 мес. капуста будет готова к употреблению. Квасить капусту по этому рецепту лучше всего в октябре-ноябре, когда наступит похолодание.

На 60 кг капусты 1,1 кг чеснока, 5.5 кг моркови, 25 стручков горького перца, 1 кг свеклы, 5 г перца душистого горошком, 10–15 лавровых листьев, 1,5 г корицы, 1,4–1.6 кг соли.

59. КАПУСТА КВАШЕНАЯ ОСТРАЯ. Квасить можно среднеранние и поздние сорта. Кочаны должны быть свежими, крепкими, зрелыми, плотными, без трещин.

Кочаны очистите от загрязненных и поврежденных покровных листьев, части кочерыжек обмойте проточной водой и разрежьте на четыре части. Отдельно приготовьте небольшие емкости с солью, красным молотым жгучим перцем и мелко нарезанным чесноком.

Берите по четвертинке кочана, раздвигайте листья, посыпайте их солью, перцем, чесноком и усиленно мните до появления сока. Капусту можно также нафаршировать натертой или мелко нашинкованной соломкой морковью.

Подготовленные кочаны плотно уложите в эмалированное ведро или кастрюлю, не оставляя больших пустот, и прижмите гнетом.

Если капуста была не очень сочной и выступивший сок не покрыл кочаны, залейте ее слабым рассолом (в 10 л воды растворите 200–300 г поваренной соли, доведите жидкость до кипения, процедите и охладите).

60. КАПУСТА «СЕРАЯ». В России издавна практикуется квашение верхних зеленых листьев. В них содержится значительно больше витаминов, минеральных солей и других полезных веществ, чем в белых листьях. Квашение зеленых листьев ничем не отличается от традиционного способа квашения капусты, только требуется более тщательно промыть их в проточной воде. Из квашеных зеленых листьев, или, как их называют в народе «серой» капусты, получаются очень вкусные щи.

61. САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ. Состав, краснокочанная капуста, 0,5 л воды, 0,5 л 9 %-ного уксуса, 20 г соли, 80 г сахарного песка, несколько зерен черного и душистого перца и 1 ч. ложка тмина.

Капусту очистите от верхних листьев, промойте и тонко нашинкуйте. Немного посолите, посыпьте тмином, перемешайте и дайте улежаться. Воду, уксус, соль, сахар, черный и душистый перец вскипятите. Улежавшуюся капусту отожмите и положите в банки. Залейте охлажденным рассолом, банки завяжите и поставьте в холодное и темное помещение.

62. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ С ОВОЩАМИ. 0,5 кг капусты, 0,5 кг зеленого сладкого очищенного перца, 200 г лука, 1 кг зеленых помидоров, 250 г воды, 250 г 8 %-ного уксуса, 150 г сахара, 20 г соли и 1 ч. ложка горчичного семени.

Все овощи очистите, промойте и пропустите через мясорубку. Овощное пюре посолите, добавьте сахар, соль, воду, уксус, горчичное семя, перемешайте на умеренном огне и тушите

30 мин. Загустевшее овощное пюре разлейте в маленькие банки, покройте двойным слоем целлофана, завяжите и поставьте в холодное и темное помещение.

63. КАПУСТА КОЛЬРАБИ С ОВОЩАМИ. По 250 г: кольраби, моркови, зеленого сладкого перца, лука, сельдерея, по 40 г соли и сахара, 1 ч. ложка тмина и немного укропа.

Промытые свежие овощи очистите и нашинкуйте. Добавьте соль, сахар, тмин и все перемешайте. В банку положите мытый укроп и овощи, смешанные с солью, сахаром и тмином. Сверху положите груз и поставьте овощи для квашения в теплое помещение. После окончания квашения овощи переставьте в холодное место.

64. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ «ДЕЛИКАТЕС». Капуста цветная — 1,2 кг, томаты красные-1,2 кг, растительное масло — 0,2 кг, сахар — 0,1 кг, соль — 60 г, чеснок — 80 г, перец болгарский — 200 г, зелень петрушки — 200 г, уксус 9 %-ный — 120 г.

Капусту разберите на соцветия, отварите в течение 4 мин в подсоленной воде. Остудите. Помидоры пропустите через мясорубку, добавьте уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку, перец. Все доведите до кипения. Осторожно опустите туда отварную капусту. На медленном огне проварите 10–15 мин.

Горячую массу разложите по банкам, немедленно закатайте крышками.

65. СОК КАПУСТНЫЙ. Сок из капусты, как правило, получают за счет квашения белокочанной капусты. Квасят его по обычной технологии. Затем образовавшийся сок сцедите в стерилизованную эмалированную, стеклянную или деревянную посуду. Выдержите 3–5 ч до осветления. Когда сок станет прозрачным, его осторожно процедите через двойной слой марли или фланель, подогрейте до 70–80° и разлейте в банки, бутыли.

Уменьшить кисловатый вкус капустного сока можно, добавив небольшое количество сахарного сиропа. Пастеризацию банок, бутылей с капустным соком проводите в течение 25–30 мин при 80°. После этого банки закупорьте. Храните сок в темном прохладном месте.

Так же готовьте сок из свежей капусты. Только имейте в виду, что период осветления длится здесь 12–14 ч. Добавляйте в этот сок не только сахарный сироп, но и небольшое количество (15–20 %) других ароматных соков (лимона, например). Стерилизуйте сок 10–15 мин в кипящей воде.

66. СОК ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С САХАРОМ. Отожмите сок из полностью сквашенной капусты. Такой сок содержит много кислот и соли, но в нем почти нет сахара. Для улучшения вкуса

добавьте воду (от 100 до 500 мл на 1 л сока) и сахар (20–40 г на 1 л разведенного сока). Разлейте сок в банки или бутылки, укупорьте и храните при температуре близкой к 0°.

67. СОК ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ.

Сок из белокочанной или краснокочанной капусты разлейте в банки и пастеризуйте при 75°: пол-литровые банки 10 мин, литровые и двухлитровые — 15 мин.

Пастеризованный сок теряет многие вкусовые качества, но сохраняет лечебные и диетические свойства.

68. СОК КАПУСТНО-СВЕКОЛЬНЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ. Корнеплоды столовой свеклы тщательно вымойте, соскоблите кожицу и измельчите на терке. На 1 кг свекольной массы добавьте 15 г соли, перемешайте и выдержите 1–2 ч, после чего отожмите сок. На 1 л полученного сока добавьте 5–7 г лимонной кислоты. Сок из столовой свеклы смешайте с соком квашеной капусты в соотношении 1:1 или 1:2. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки или бутылки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20–25 мин.

69. СОК КАПУСТНО-СВЕКОЛЬНЫЙ. Извлеките сок из квашеной капусты и столовой свеклы. Смешайте их в соотношении 1:1 или 1:2. Такие соки хорошо дополняют друг друга по вкусу и цвету.

Капустно-свекольный сок может храниться длительное время при температуре около 0° в закрытой посуде.

70. СОК КАПУСТНО-СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ. Корнеплоды сельдерея вымойте, очистите, измельчите на терке и отожмите сок. Из квашеной капусты и квашеной свеклы извлеките сок и смешайте с соком сельдерея в соотношении 2:2:1 или 1:1:1. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20–25 мин.

71. СОК КАПУСТНО-КЛЮКВЕННЫЙ. Одну часть свежеотжатого клюквенного сока смешайте с 2–3 частями сока из квашеной капусты и 2–3 частями сока из квашеной столовой свеклы. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки или солнечного масла, 2 ст. ложки соли. Все вскипятите и варите 5–7 мин в маринаде овощи.

75. КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ.

Очистите кочаны капусты от зеленых и негодных листьев. В просторном баке или кастрюле вскипятите воду, в которую поочередно на 2–3 мин опускайте кочаны. Вынув их из кипящей воды, положите на стол кочерыжками вниз.

Яблоки (лучше антоновские) очистите от кожицы, удалите семенные коробки и нарежьте тонкими ломтиками. Чтобы ломтики не потемнели, яблоки лучше резать непосредственно

перед фаршированием кочана.

Остывший кочан разберите на листья, но не отрывайте их. Между листьями уложите ломтики яблок, кочан обожмите и обвяжите суровой ниткой. Подготовленные таким образом кочаны уложите в кадушку, дно которой присыпьте рубленой капустой. Каждый слой кочанов просолите и переложите слоем рубленой капусты и яблок. Верхний слой кочанов засыпьте рубленой капустой и накройте большими капустными листьями. Далее квасьте обычным способом.

76. КАПУСТА КВАШЕНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ. Квашеную капусту выгрузите из бочки или кадки, тщательно просмотрите и удалите зеленые части листьев, а также грубые куски от кочерыжки. Рассол соберите в отдельную посуду. При консервировании соотношение капусты и рассола должно быть не менее чем 3:1. Поэтому сока из бочки берите больше или добавьте к нему 2 %-ный раствор соли.

В пол-литровые банки сначала залейте капустный рассол (0,5 стак.), затем уложите капусту в банки до уровня плечиков. Банки накройте крышками, стерилизуйте: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин. Укупорьте.

77. КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ. Капусту подготовьте, как обычно: удалите кочерыжку и верхние листья, нашинкуйте узкими полосками шириной 5–6 мм, затем капусту бланшируйте в кипящей воде в течение 1 мин и охладите в холодной. Предварительно приготовьте заливку: на 1 л воды — 125 г сахара, 100 г поваренной соли, а в конце кипячения добавьте 250 г 5 %-ного уксуса. В пол-литровую банку влейте 100 г (0,5 стак.) горячей заливки. Заложите бланшированную белокочанную капусту до плечиков так, чтобы рассол был на уровне капусты. По желанию в капусту можно добавить щепотку тмина.

При консервировании краснокочанной капусты в пол-литровую банку поместите 100 г заливки капусты до уровня плечиков, 2–3 шт. гвоздики и немного корицы. По желанию 20 % капусты можно заменить сливой.

После этого стерилизуйте пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 13–15 мин.

78. САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ. Капусту очистите от верхних листьев, разрежьте кочан на 4 части, вырежьте кочерыжку и нашинкуйте. Соленые огурцы хорошего качества (без отделяющихся семян) промойте, плотно уложите в банки и залейте горячим рассолом (на 1 л воды — 60 г соли и 40 г сахара). Очень хорошо половину этой заливки заменить огуречным рассолом, тогда соли нужно

меньше (20 г). Банки накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 13–15 мин, после чего их укупорьте, встряхните и охладите на воздухе.

В пол-литровую банку вмещается 225 г капусты, 150 г соленых огурцов и 125 г заливки. Часть капусты можно заменить морковью или яблоками, но количество соленых огурцов уменьшать нельзя.

79. САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ. Квашеную капусту переберите, очистите. Морковь очистите и нашинкуйте на крупной терке. Из яблок удалите семенное гнездо, после чего нашинкуйте. Капусту, морковь и яблоки смешайте, плотно уложите в банки и залейте горячим рассолом (на 1 л воды — 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

На пол-литровую банку возьмите примерно 200 г квашеной капусты и по 90-100 г моркови и яблок.

80. ЩИ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ. У квашеной капусты удалите зеленые и грубые части листьев, а если капуста очень кислая, отожмите или половину ее замените свежей капустой. Морковь и белый корень (петрушка, сельдерей) тщательно вымойте, вырежьте поврежденные части корнеплодов, срежьте концы и варите 20–25 мин, потом охладите водой, вычистите, нарежьте соломкой. Лук репчатый, чеснок и зелень очистите, ополосните и мелко нашинкуйте. Капусту, корнеплоды, лук, чеснок и зелень поместите в кастрюлю, залейте горячей водой и кипятите 5–6 мин. Затем смесь разложите в банки и стерилизуйте: пол-литровые банки 12–14 мин, литровые — 15–18 мин. После этого банки укупорьте как обычно.

Расход подготовленного сырья и продуктов на пол-литровую банку: капусты квашеной — 225 г, моркови — 45 г, лука репчатого — 45, белого корня (петрушка, сельдерей) — 30, зелени петрушки и сельдерея — 10, чеснока — 5, томатной пасты — 10 г, 3–4 горького перца, 1 лавровый лист.

Приготовление щей из консервов. К готовому мясному бульону добавьте содержимое пол-литровой банки консервированных щей и 20–30 мин варите на слабом огне Перед окончанием варки в щи можно добавить мучную заправку (0,5 ст. ложки), а также тушеный лук и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Перед подачей на стол щи заправьте сметаной.

81. КАПУСТА, МАРИНОВАННАЯ ПО-ГРУЗИНСКИ. 1 кг белокочанной капусты, 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3–5 горошин черного перца.

Состав заливки: 0,5 л воды, 0,5 л винного или столового уксуса, 25–30 г соли.

Капусту разрежьте вначале на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложите в кастрюлю, залейте кипятком и варите 2–3 мин. Выньте капусту и охладите в холодной воде. Свеклу очистите и нарежьте тонкими пластинками. Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положите очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 ч. ложку соли, залейте водой и доведите до кипения. Выньте и охладите. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положите капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпьте пряностями. Приготовьте заливку: воду доведите до кипения, добавьте уксус, кипятите 2–3 мин, затем охладите и залейте в посуду с овощами. Закройте полиэтиленовой крышкой или завяжите пергаментной бумагой и оставьте в теплом помещении на 2 дня, после чего перенесите на холод.

Подавайте без свеклы.

82. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С ЯБЛОКАМИ. 1 кг капусты, 100 г яблок (Антоновка), 5 г семян тмина или укропа, 50-100 г сахара, 25 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3–0,4 л уксуса 9 %-ного. На литровую банку — по 5–8 горошин черного и душистого перца.

Капусту подготовьте и нашинкуйте как для квашения. Антоновку очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте соломкой или кубиками. Капусту смешайте с нарезанными яблоками, добавьте соль, сахар, перец и оставьте на 2–3 ч.

Приготовьте заливку и заполните ею банки на $^1/_4$, уложите в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливайте. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые и двухлитровые — 25 мин.

83. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ. 1 кг капусты, 60 г моркови, 30 г яблок, 5 г семян тмина или укропа, 50-100 г сахара, 25 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3–0,4 л уксуса 9 %-ного. На литровую банку — по 5–8 горошин черного и душистого перца.

Капусту, морковь и яблоки подготовьте и маринуйте, как капусту, маринованную с яблоками.

84. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С ПЕРЦЕМ. 1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г лука, 40–60 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,45 л уксуса 9 %-ного, 200–300 г сахара. На литровую банку — 3–4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистите от семян, бланшируйте 4–5 мин в кипящей воде и сразу же остудите в

холодной. Перец нарежьте мелкими кусочками, капусту очистите и нашинкуйте как для квашения. Лук очистите и нарежьте мелкими кусочками. Подготовленные овощи смешайте, добавьте соль. Горячей заливкой заполните банки на $^1/_4$. Овощной смесью заполните банки так, чтобы заливка покрыла их сверху. Заливку не отливайте. Пастеризуйте при температуре 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20–25 мин.

85. КАПУСТА СОЛЕНАЯ. Нашинкуйте капусту ножом и сложите в эмалированную емкость, сверху посыпьте тертой морковью и по вкусу семенами укропа. Смесь капусты со специями перемешайте, плотно набейте ею трехлитровые банки, заранее промытые и прожаренные в остывающей русской печи. В каждую банку сверху насыпьте 2 ст. ложки соли и подлейте немного холодной воды. Банки держите в избе 3 дня, пока не потечет рассол. Поскольку капуста в банках дает усадку, впоследствии туда добавьте той же смеси и рассола, и только потом закройте капроновой крышкой и отнесите емкость в погреб. Капуста получится хрустящей, сочной.

86. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ МАРИНОВАННАЯ. Состав заливки: на 1 л воды — 160 мл уксуса 9 %-ного, 50 г сахара, 50 г соли. На литровую банку 5–8 горошин черного перца или пол стручка красного горького перца, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Головки цветной капусты тщательно вымойте и разрежьте на отдельные соцветия диаметром 3–5 см. Подготовленную капусту бланшируйте 2–3 мин в кипящей подкисленной воде (1 г лимонной кислоты на 1 л воды), после чего сразу же остудите в холодной воде и уложите в банки соцветиями к стенкам. На дно банок положите пряности. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 5 мин, литровые — 7 мин.

87. КАПУСТА БЕЛАЯ И КРАСНАЯ КОЧАННАЯ СУШЕНАЯ. Кочаны, очищенные от поврежденных и пожелтевших листьев, разобранные на отдельные листы, отсортированные по толщине, обваренные кипятком (толстые обварите 2–3 раза), провяливайте на воздухе 2–3 ч. Редко разложите на выложенные бумагой противни или решето и, подложив брусочки, сушите в духовке при 50–70°. Тонкие листья высыхают за 1,5, а толстые — за 3–4 ч. Выдержите день и переложите в банки или ящики. Храните в стеклянных банках в сухом помещении.

88. КАПУСТА КОЛЬРАБИ ВЯЛЕНАЯ. 1 вариант. У стеблеплодов очистите кожицу, промойте их в воде, обсушите, нарежьте дольками $20 \times 25 \times 45$ мм, дважды пересыпьте сахарным песком (по 150 г на 1 кг), выдержите также дважды по 15 ч при 20° с последующим отделением сока. Далее массу залейте

сиропом, который готовьте из расчета 200 г сахара и 300 г воды на 1 кг, перемешайте и выдерживайте 10 мин при 85° в закрытой емкости. После слива сиропа дальнейший процесс вяления происходит в духовке дважды по 30 мин при 65–70°, в сите — 3–5 ч при 30°. Влажность вяленой кольраби 21–22 %.

2 вариант. Кусочки стеблеплодов для отделения сока выдерживайте при 3–5° в течение 70 ч, при этом сахара возьмите 300 г на 1 кг. Далее действуйте по первому варианту.

89. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СУШЕНАЯ. Промытые, обсушенные на воздухе кочаны, разделенные на мелкие кочешки, бланшируйте в кипятке 3–4 мин, сушите, как листья кочанной капусты, при 50°. Блюда из этой капусты очень нежны, напоминают по вкусу сушеные грибы. Храните, как в предыдущем рецепте.

Лук репчатый

Один из самых ценных продуктов питания. Ценность его определяется специфическим запахом и вкусом, целебными свойствами.

Для консервирования обычно берут лук сладких и полуострых сортов.

90. ЛУК МАРИНОВАННЫЙ. 1 вариант. Мелкие луковицы — севок и выборок — очистите, обмойте и обварите в подсоленной воде. Когда луковицы станут почти мягкими, отцедите их аккуратно, уложите в банки и залейте маринадом следующего состава: на 1 л кипяченого холодного 6 %-ного уксуса — 50 г сахара и специи — душистый перец, черный перец, лавровый лист, несколько соцветий гвоздики. Простерилизуйте и закатайте.

2 вариант. Обычно маринуют луковицы небольших размеров. Поэтому предварительно луковицы рассортируйте на более мелкие (15–20 мм) и большего размера (20–25 мм). Крупный лук маринуйте в резаном виде. Чтобы лучше очистить лук от оболочки, его бланшируйте: мелкий 2 мин, более крупный — 3 мин, затем ножом очистите и срежьте донце. По мере чистки лук разложите в подсоленную воду (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Для приготовления заливки на 1 л воды возьмите 2 ст. ложки соли, 2,5 ложки сахара, 3–4 шт. гвоздики и немного корицы. В конце кипячения добавьте 300 г 5 %-ного уксуса. Уложенный в банки лук (перед укладкой его надо промыть чистой водой) залейте горячей заливкой и стерилизуйте обычным способом: пол-литровые банки 8 мин, литровые — 10–12 мин.

3 вариант. Состав заливки: на 1 л воды $^2/_3$ стак. 9 %-ного уксуса.

На литровую банку по 5-10 горошин черного и душистого перца, 1–2 лавровых листа.

Луковицы очистите, залейте горячей соленой водой (200 г поваренной соли на 1 л воды) и поставьте на двое суток в холодное место. Лук должен стать почти совсем прозрачным. Подготовленным луком заполните банки по плечики и залейте горячим маринадом. Сразу же укупорьте и переверните вверх дном для остывания.

4 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 40 г сахара, 40 г соли, 3 ст. ложки 9 %-ного уксуса, 10–15 горошин черного перца.

Лук вымойте и на 2–3 мин опустите в кипящую воду. Затем охладите, очистите от наружных чешуй и уложите в банки по плечики. Залейте горячим маринадом и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

91. ЛУК, МАРИНОВАННЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ. Состав заливки: 9 %-ный уксус и вода в соотношении 1:1.

На литровую банку 15 горошин черного перца, 1 стручок красного горького перца, 4–5 лавровых листьев, 1 ст. ложка соли.

Небольшие луковицы очистите, надрежьте сверху и уложите в банки по плечики. Между головками лука положите приправы и посолите. Залейте уксусом и укупорьте.

92. ЛУК, МАРИНОВАННЫЙ ПО-ЧЕШСКИ. 1 вариант. Состав заливки: 0,8 л воды, 0,2 л уксуса 9 %-ного, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

На литровую банку по 3 горошины черного и душистого перца, 1 ч. ложка горчичного семени, 2 лавровых листа.

Лук вымойте, опустите на 2–4 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде, очистите от кроющих чешуй и уложите в банки, предварительно положив на дно пряности. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 12–15 мин, литровые — 25, трехлитровые — 35–40 мин.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 0,25 л уксуса 9 %-ного, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

На литровую банку 1 головка чеснока, 1 ч. ложка горчичного семени, 7–8 горошин черного перца, 5 ст. ложек подсолнечного масла.

Лук вымойте, опустите на 2–4 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде, очистите и уложите в банки вместе с пряностями и специями. Залейте горячим маринадом, сверху налейте подсолнечное масло. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 12–15 мин, литровые — 20–25, трехлитровые — 35–40 мин.

93. ЛУК РОЗОВЫЙ МАРИНОВАННЫЙ. Тщательно отберите и очистите луковицы, предпочтительно круглые. Затем в центре по всему периметру острым тонким ножом сделайте надрезы под углом 45°, прорезая луковицу до сердцевины. Осторожно нажимая на края, разделите луковицу на две половинки. Банки готовьте как обычно, лучше всего годятся 800-граммовые банки с завинчивающейся крышкой.

Луковицы обдайте кипятком и дайте остыть. Сложите осторожно в банки. Приготовьте маринад: налейте 150 г уксуса, 250 г воды, 20 г соли, 50 г сахара, перец-горошек, 3 лавровых листа, доведите до кипения. 250 г воды можно заменить вареным свекольным соком. Возьмите большую свеклу, отварите, натрите на мелкой терке, отожмите сок. Замерьте количество. Залейте без предварительного кипячения в банки, доливая доверху кипяченым маринадом. Закрутите крышками. Через 18 ч лук готов к употреблению. Аккуратно разрежьте луковицы на

зубчатые чешуйки — лепестки цветка. Соберите цветок, вкладывая 2–3 лепестка друг в друга. Такие «цветки» хорошо смотрятся как украшение любых салатов, а также как самостоятельная острая закуска.

94. ЛУК-СЕВОК МАРИНОВАННЫЙ. Лук-севок очистите от покровных листьев, удалите корневые мочки и шейки, бланшируйте, уложите в стеклянные банки, залейте маринадом, стерилизуйте и герметически укупорьте. Маринованный лук можно использовать в качестве гарнира, а также для приготовления салатов, винегретов и др. Подготовленный лук укладывайте в банки возможно плотнее. Рекомендуется следующее соотношение при укладке: лука бланшированного — 62 %, маринада — 38 %.

На пол-литровую банку: лук-севок — 445 г, маринад — 180 г, сахар — 18 г, соль — 10 г, уксусная эссенция — 5 г, корица, гвоздика, перец душистый и горький черный, лавровый лист — по вкусу.

95. ЛУК МАРИНОВАННЫЙ.

Деликатесным продуктом считается мелкий маринованный лучок-севок (диаметром около 3 см). Можно мариновать и более крупные луковицы в целом виде или разрезанными на половинки. Для маринования пригодны как острые, так и сладкие сорта.

У свежего лука срежьте корневую мочку и снимите сухие покровные листья. Одинаковые по размеру луковицы бланшируйте 2–3 мин, охладите, уложите в банки и залейте маринадом.

На литровую банку: сахар — 20 г, соль — 20 г, уксусная эссенция — 10 г.

96. ЛУК РЕПЧАТЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Небольшие луковицы (максимальный диаметр 4 см) осторожно очистите от верхней сухой чешуи, не повреждая нижние слои. Затем бланшируйте в воде с добавлением лимонной кислоты, постепенно нагревая ее до 90° (в течение 25 мин). Потом быстро охладите в холодной воде, сразу же выложите в стеклянные банки и залейте кисло-сладким маринадом. Если он не приготовлен, держите бланшированные луковицы в холодном слабом растворе лимонной кислоты в запасной посуде.

Кисло-сладкий маринад готовьте так: на 1 л возьмите 0,7 л воды, доведите ее почти до кипения, добавьте 80 г сахара и 25 г соли. Когда сахар и соль растворятся, долейте 0,25 л уксуса 8 %-ного, перемешайте и сразу же используйте.

На литровую банку: 1 лавровый лист, 0,5 ч. ложки семян белой горчицы и несколько кусочков мелко нарезанного красного перца.

97. ЛУК, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 2–3 ст. ложки 9 %-ного уксуса, по 15 зерен черного и душистого перца, 5–7 лавровых листиков.

Лук очистите, вымойте и опустите в кипящую соленую воду (120–250 г соли на 1 л воды). Кипятите 2–3 мин, выньте и сразу же охладите в холодной воде. Подготовленным луком заполните банки по плечики, залейте горячим маринадом и пастеризуйте при 85° пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

98. ЛУК С СОЛЬЮ. 1 кг лука, 200 г соли.

Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами и плотно уложите в банки, пересыпая солью. Сверху оставьте слой соли. Укупорьте и храните в холодном месте.

99. ЛУК СУШЕНЫЙ. 1 вариант. Для сушки пригодны острые (горькие) сорта. Лук очистите от верхних сухих чешуек, отрезая одновременно нижнюю часть (корневую мочку) и верхнюю заостренную.

Нарежьте лук кружками толщиной 3 мм или нашинкуйте. Полученные кружки разберите на отдельные кольца, чтобы создать условия для более быстрой и равномерной сушки. Лук выложите на сито и сушите при 65°.

2 вариант. Луковицы, очищенные от наружной красной и желтой чешуек, нарезанные плоскими дольками толщиной 1 см, варите 5 мин в кипятке и сушите в духовке, нагретой до 70°, 7–8 ч. Храните в стеклянных банках в сухом помещении.

Морковь

Одна из древнейших культур. На Руси в XVI столетии морковный сок считался целебным. Кроме сока из моркови, богатой каротином, можно приготовить немало заготовок.

100. ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ.

1 вариант. 1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты, немного корицы.

Отберите молодые здоровые корнеплоды с небольшой сердцевиной, тщательно вымойте, на 4-10 мин опустите в кипящую воду. Охладите в холодной воде, очистите и нарежьте кусочками одинаковой формы. Из половины сахара приготовьте 50 %-ный сироп. Кипящим сиропом залейте нарезанную морковь и оставьте на 5–6 ч. Затем доведите до кипения, варите 3–5 мин, снимите с огня и оставьте на 10–12 ч. После этого добавьте остальной сахар и, помешивая, варите до готовности. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту и щепотку ванильного сахара или кусочек корицы.

2 вариант. 1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Молодые здоровые корнеплоды моркови вымойте, очистите и нарежьте кусочками одинаковой формы. Подготовленную морковь засыпьте сахаром и оставьте на сутки. Затем добавьте 2–3 ст. ложки воды и варите до готовности. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту.

3 вариант. Примерно 800 г средних по размеру корнеплодов тщательно вымойте, соскоблите кожуру ножом, ополосните, нарежьте кубиками, как для супа, или натрите на крупной терке, а потом вываривайте в 3–4 водах, каждый раз охлаждая. Сироп готовьте отдельно из расчета 1 кг сахара на 0,5 л воды. После этого морковь положите в горячий сироп и варите до готовности. Для аромата в варенье можно положить 1 ч. ложку корицы.

101. МОРКОВЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ. 1 вариант. Молодая морковь, 0,75 л воды, 250 г 8 %-ного уксуса, 20 г соли и 20 г сахара.

Очищенную морковь отрежьте от зелени, промойте и нарежьте кружочками. Опустите в кипящую, немного подсоленную воду и варите 5 мин. Воду и остывшую морковь уложите в банки. Воду, уксус, сахар и соль вскипятите и охлажденным рассолом залейте морковь. Банки плотно закройте, поставьте в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизуйте 20 мин. Храните в холодном помещении.

2 вариант. 2 кг моркови, 150 г лука, 30 г соли и 30 г

сахарного песка.

Морковь очистите и промойте. Мелко нашинкуйте, посолите, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Луковицы очистите, нарежьте кружочками и смешайте с морковью. Дайте немного постоять, а затем положите в приготовленные банки. Банки плотно закройте и поставьте в теплое помещение до начала квашения моркови, затем переставьте в холодное место.

102. ДЖЕМ ИЗ МОРКОВИ. 1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 0,3 л воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Вымытую и очищенную морковь нарежьте кусочками, разварите в небольшом количестве воды до размягчения и пропустите через мясорубку.

В приготовленный сахарный сироп порциями опустите морковную массу и варите до готовности. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту. Фасуйте в горячем виде.

103. МОРКОВЬ МАРИНОВАННАЯ. Состав заливки: на 1 л воды 50 г соли, 60–90 г сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

На литровую банку по 8-10 зерен душистого и черного перца, 6–7 бутонов гвоздики, 1–2 лавровых листа, кусочек корицы.

Молодые нежные корнеплоды тщательно промойте, очистите, опустите в кипящую подсоленную воду на 2–5 мин. Охладите морковь в холодной воде, нарежьте кусочками одинаковой формы, уложите в банки по плечики, предварительно положив на дно банок пряности. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте в горячей воде: пол-литровые банки 12–15 мин, литровые — 20–25 мин.

104. МОРКОВЬ, МАРИНОВАННАЯ ПО-БОЛГАРСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 60–70 г сахара, 30 г соли.

На литровую банку 0,5 граненого стак. столового уксуса, 200 г растительного масла, 60 г чеснока.

Свежую морковь намочите в воде, вымойте, очистите, нарежьте кружочками толщиной 8-10 мм, бланшируйте 3–4 мин в кипящей воде. В банки налейте уксус и растительное масло, уложите морковь и очищенные зубчики чеснока. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде литровые банки 15 мин.

105. МОРКОВЬ НАТУРАЛЬНАЯ СТЕРИЛИЗОВАННАЯ. Состав заливки: на 1 л воды 20–30 г соли.

Морковь вымойте и очистите. Корнеплоды диаметром 2–3 см консервируйте целиком, более крупные нарежьте кружками или кубиками. Подготовленную морковь бланшируйте 2–3 мин в горячей воде при 90° и сразу же охладите в холодной. Морковь уложите в банки, оставив 1–2 см до края горлышка, залейте горячим рассолом и закройте прижимными крышками.

Стерилизуйте при 105°: пол-литровые банки 30 мин, литровые — 40 мин. Чтобы достичь такой температуры, в стерилизатор добавьте соль (265 г на 1 л воды).

106. МОРКОВЬ СОЛЕНАЯ.

1 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 620 г соли.

Свежие здоровые корнеплоды тщательно вымойте в нескольких водах с помощью щетки и плотными рядами уложите в посуду с широким горлом. Залейте холодным рассолом, накройте полотном, сверху положите кружок и гнет. Выдержите морковь 2–3 дня при комнатной температуре. Затем перенесите в холодное место.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 620 г соли.

Свежие здоровые корнеплоды тщательно вымойте, очистите, нарежьте кусочками одинаковой формы (кружочки, кубики, полоски). Морковь плотно уложите в соответствующую посуду и залейте рассолом. Далее все делайте, как в предыдущем рецепте.

107. МОРКОВЬ СОЛЕНАЯ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг моркови, 60 г лука, 25 г соли, 20 г сахара, кусочек хрена.

Морковь очистите, нашинкуйте. Лук очистите и мелко нарежьте. Хрен натрите на терке. Все компоненты перемешайте, добавив соль и сахар. Смесь плотно уложите в посуду с широким горлом, сверху положите гнет, обвяжите посуду чистой тканью. Первые 4–8 дней держите при комнатной температуре, затем ферментация должна продолжаться при 12–15° в течение 4–6 недель.

Если морковь не пустила сок, залейте ее подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды).

108. СОК МОРКОВНЫЙ. Для приготовления сока возьмите молодые, свежие, но достаточно зрелые корнеплоды. Их тщательно вымойте, очистите, измельчите и выделите сок с помощью пресса. Соку дайте отстояться, снимите с осадка и процедите через 2–3 слоя марли. Нагрейте сок до 80–85° и сразу же перелейте в бутылки или банки, не доливая до краев бутылок 3–3,5 см, банок — 1–1,5 см. Укупорьте и стерилизуйте при 108° 30 мин. Чтобы достичь такой температуры, добавьте в стерилизатор соль (400 г на 1 л воды). Пробки и крышки дополнительно укрепите скобами, чтобы их не сорвало во время стерилизации.

109. СОК МОРКОВНЫЙ С мякотью. Морковный сок, полученный традиционным способом, беден биологически активными веществами. Поэтому целесообразнее из моркови готовить сок с мякотью, в котором сохраняются все ценные свойства моркови.

Морковь тщательно вымойте и очистите, залейте небольшим

количеством воды и разварите до мягкости. Отвар процедите, морковь протрите через сито. Если полученное пюре слишком густое, разбавьте его небольшим количеством прокипяченной воды. Переложите в банки и стерилизуйте, как в предыдущем рецепте.

110. ПЮРЕ МОРКОВНО-ЯБЛОЧНОЕ. 1 кг моркови, 1 кг кислых яблок, 150–200 г сахара, соль.

Морковь тщательно вымойте, очистите, залейте небольшим количеством воды и разварите до мягкости. Протрите через сито или пропустите через мясорубку. Из яблок приготовьте пюре: яблоки вымойте, нарежьте дольками и вместе с семенами распарьте в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Когда яблоки разварятся, массу протрите через сито.

Оба пюре смешайте, добавьте сахар и соль по вкусу. Доведите до кипения, разлейте в банки и пастеризуйте при 90° пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

111. ПОВИДЛО ИЗ МОРКОВИ. 2 кг очищенной моркови, 750 г сахарного песка, сок из 2 лимонов и немного рома.

Хорошую, сладкую, очищенную и промытую морковь нарежьте, положите в кастрюлю, налейте немного воды и тушите до размягчения. Затем пропустите через мясорубку и немного поварите. Добавьте сахар, лимонный сок, ром и при непрерывном помешивании варите до загустения. Повидло налейте в приготовленные банки. Сверху налейте немного рома.

112. КОНФЕТА МОРКОВНАЯ. Промойте морковь, отварите. Вареную морковь протрите через сито. В морковное пюре добавьте масло, сахар, лимонную кислоту. Варите до образования густой каши.

Блюдо смажьте маслом, выложите горячую массу, разровняйте, охладите, порежьте на квадратики.

Расход продуктов:

пюре морковное — 200 г

сахар — 200 г

лимонная кислота — 3 г

масло — 30 г.

113. МОРКОВЬ СУШЕНАЯ. Сначала морковь тщательно вымойте и очистите от кожицы, затем варите, выдерживая в кипящей воде 15–20 мин. Готовую морковь нарежьте тонкой соломкой, положите на решето и сушите на поду не слишком горячей русской печи, приоткрыв заслонку, или в духовке с откинутой дверцей.

Огурцы

Куда ни положи этот овощ, любому блюду он придаст аппетитный, привлекательный вид. Высокие вкусовые качества сделали его самой распространенной из тыквенных культур. Вкусные, сочные, ароматные, огурцы хороши как в свежем виде, так и в самых разнообразных заготовках.

114. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ. Перед посолом удалите поврежденные, очень крупные, перезрелые огурцы. Отобранные для засолки вымойте и ополосните. Рассол готовьте из расчета: на 10 л воды 600–700 г соли для мелких огурцов, 800–900 г — для средних и крупных. Если соленые огурцы в дальнейшем будут храниться не на льду или холоде, а в подвалах, где температура выше 10°, то рассол готовьте более концентрированный (увеличьте количество соли на 100–200 г). Очень хорошо хранятся огурцы в бочках, опущенных в колодец.

Рассол вскипятите, охладите, процедите через 2–4 слоя марли и храните в чистой деревянной или эмалированной посуде, прикрытой крышкой или плотной чистой тканью, но не более 1–2 дней.

При посолке огурцов в качестве пряностей применяют ароматическую зелень (укроп, эстрагон, базилик, чабер, кориандр, сельдерей, петрушку, хрен), а также чеснок и корень хрена, которые придают специфический вкус соленым продуктам. Для остроты вкуса иногда добавляют красный перец, лавровый лист и др.

Чтобы огурцы были хрустящими и имели плотную консистенцию, в них кладут листья дуба, вишни, черной смородины. Если огурцы солят в бочках из мягких пород дерева, добавлять эти листья следует обязательно.

Зелень лучше используйте свежую, только что собранную с гряд, по возможности в утренние часы. Ее переберите, уберите вялые, желтые, поврежденные листья, обрежьте корни и грубые части растений и тщательно промойте 3–4 раза.

Затем положите зелень в чистый сухой таз или на полотенце (для стекания воды) и нарежьте на кусочки длиной 4–5 см. Листья хрена, дуба, вишни и смородины резать не следует. Чеснок очистите от чешуи и корневых мочек, разделите на зубчики, вымойте и используйте целыми зубчиками или разрезанными. Всю зелень хорошо перемешайте. Зелени берите столько, сколько необходимо для соления данного количества огурцов.

Для ускорения брожения и повышения содержания молочной

кислоты добавьте 1–2 % сахара. Его рекомендуется добавлять особенно в том случае, если огурцы подвяли или если на посол берут крупные огурцы.

При засолке на дно подготовленной посуды уложите слой пряностей (треть общего количества), затем до половины посуды кладите огурцы. Для более плотной укладки лучше их разместите вертикально, ровными рядами. Отдельные ряды огурцов можно перестилать пряностями. Обычно после закладки огурцов до половины бочки размещают второй слой пряностей и опять кладут огурцы (доверху), после чего укладывают последний слой пряностей.

В наполненную бочку вставьте второе (укупоренное) дно, налейте подготовленный рассол до верха шпунтового отверстия и неплотно вставьте шпунт. При комнатной температуре через 1–2 дня начнется молочно-кислое брожение. Тогда бочку долейте рассолом опять доверху, прочно укупорьте шпунтом и перекатите на хранение в ледник или подвал. Если шпунт недостаточно плотно закрывает отверстие, под него подложите чистую мешковину или другую плотную ткань, концы которой обрежьте вровень с дном бочки.

Часто огурцы хранят в кадках, горшках, эмалированных ведрах, стеклянных банках. В таких случаях огурцы и пряности закладывайте в посуду и заливайте рассолом с некоторым избытком. Верхний слой накройте деревянным (не фанерным) кружком, а на него положите груз. Вместо деревянного кружка можно использовать мелкую фарфоровую тарелку. Кружок или тарелка должны быть погружены в рассол так, чтобы огурцы не всплывали. Затем кадку или ведро накройте чистой тканью, выдерживайте несколько дней до начала молочно-кислого брожения, после чего огурцы перенесите на хранение в погреб или в холодное помещение.

В зависимости от размера огурцов, способа их укладки и емкости тары 50–60 % тары занимают огурцы и пряности и 40–50 % — рассол.

Разные соотношения огурцов, пряностей и соли придают соленым огурцам различные вкусовые качества. Вкусные огурцы получаются по такому рецепту: на 10 кг подготовленных огурцов — 600–700 г соли и 500–600 г пряностей (в числе пряностей 40–50 % укропа, 5 % чеснока, а остальное количество — эстрагон, листья и коренья хрена, зелень сельдерея, петрушки, базилика, листья вишни, черной смородины, дуба и др.). Для остроты вкуса хорошо добавить 2–4 стручка сушеного красного горького перца (или 10–15 г свежего).

2 вариант. 650 г огурцов, 25 г укропа, 2 зубчика чеснока,

щепоть острого перца, 4 листика смородины, 450 г воды, 35 г соли, кусочек хрена. Добавьте сюда уксуса и водки (на 10 л воды 500 г соли, 1 стак. уксуса, $^3/_4$ стак. водки).

Огурцы рассортируйте, вымойте. Если они собраны в день засолки, замочите в воде на 5–7 ч, а затем уложите в ведро или кастрюлю плотными рядами. На дно и сверху положите по слою пряностей. Залейте рассолом, оставьте на 12 суток для предварительного брожения. На другой день банки долейте холодным рассолом и, плотно закрыв, поставьте в холодное место. После этого долейте профильтрованным рассолом, пастеризуйте и закройте крышками.

Наборы компонентов соления огурцов в бочках

1. Огурцы	100 кг
Укроп зеленый	3 кг
Хрен (корень)	500 г
Листья вишни, черной смородины, дуба	2 кг
Чеснок	300 г
Соль	6 кг
2. Огурцы	100 кг
Укроп зеленый	2 кг
Хрен (корень)	300 г
Эстрагон (зелень)	300 г
Листья вишни, черной смородины, дуба	1 кг 200 г
Листья хрена	500—700 г
Базилик, чабер, сельдерей, петрушка (зелень)	1 кг 200 г — 1 кг 300 г
Перец красный (острогорький сушеный)	20 г
Соль	7 кг 500 г
3. Огурцы	100 кг
Укроп зеленый	3 кг 500 г
Эстрагон (зелень)	500 г
Листья хрена	1 кг
Перец красный (острогорький сушеный)	60 г
Соль	6—7 кг
4. Огурцы	100 кг
Укроп зеленый	3 кг
Хрен (корень)	500 г
Листья вишни, черной смородины, дуба	100 г
Базилик, чабер, сельдерей, петрушка (зелень)	100 г
Перец красный (острогорький сушеный)	30 г
Соль	6 кг

Наборы компонентов соления огурцов в стеклянных трехлитровых банках

1. Огурцы	1 кг 630 г
Укроп зеленый	50 г
Чеснок (очищенный)	5 г
Перец красный и черный горький (горошек)	1,5 г
Хрен (корень)	8 г
Листья чабера, базилика, кориандра и др.	5 г
Листья сельдерея, петрушки, черной смородины	10 г
Эстрагон	8 г
Раствор соли (6—8%-ный)	1 кг 350 г
2. Огурцы	1 кг 630 г
Укроп зеленый	60 г
Чеснок (очищенный)	7 г
Перец красный и черный горький (горошек)	2 г
Хрен (корень)	8 г
Листья сельдерея, петрушки, черной смородины	10 г
Раствор соли (6—8%-ный)	1 кг 350 г

В десятилитровой банке

1. Огурцы	5 кг
Укроп зеленый	160 г
Чеснок	10 г
Перец красный и черный горький (горошек)	5 г
Хрен (корень)	30 г
Листья чабера, базилика, кориандра и др.	15 г
Листья сельдерея, петрушки, черной смородины	35 г
Эстрагон	30 г
Раствор соли (6—8%-ный)	4 кг 300 г
2. Огурцы	5 кг
Укроп зеленый	200 г
Чеснок	15 г
Перец красный и черный горький (горошек)	7 г
Хрен (корень)	30 г
Листья сельдерея, петрушки,черной смородины	35 г
Раствор соли (6—8%-ный)	> 4 кг 300 г

115. ОГУРЦЫ В ТЫКВЕ. Для засолки отберите мелкие огурцы и зрелую, плотную круглую тыкву. Плодоножку вырежьте в виде крышки, ложкой выньте из тыквы семена, плотно уложите внутрь огурцы и залейте слабым рассолом — на 1 л воды 40 г соли. Пряности добавлять не нужно. Затем закройте «крышку», прикрепите ее к тыкве деревянными палочками и опустите в середину бочки, в которой солятся остальные огурцы. Бочку храните в холодном месте, через 3–4 мес. огурцы в тыкве готовы.

116. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ БЕЗ РАССОЛА. Один из лучших способов соления огурцов — так называемый «сухой засол». Отберите поврежденные и пожелтевшие плоды, но не гнилые и не прокисшие, мелко порубите, как капусту, посолите (0,75 стак. соли на 100 шт. огурцов) и выдержите до появления сока. Переложите в подготовленную посуду слоями, чередуя с подготовленными целыми огурцами и пересыпая их промытой зеленью и кореньями. В верхние и нижние слои положите по толстому слою рубленых огурцов. Можно каждый слой огурцов отдельно посыпать солью.

117. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ. 10 кг огурцов, 2,6 кг сладкого перца, 60 г чеснока, 350 г зелени укропа, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лавровых листьев, 60 г дубовых листьев.

Состав рассола: на 10 л воды 840–950 г поваренной соли (при засоле крупных огурцов); 730–840 г (при засоле средних огурцов); 620–730 г (при засоле мелких огурцов).

Перец вымойте, очистите от семян и уложите в банки вместе с огурцами. Для ускорения брожения огурцы предварительно на 2–3 мин опустите в кипящую воду. Солите в бочках или небольшой эмалированной посуде, как обычно.

Огурцы соленые с перцем перед употреблением порежьте и заправьте растительным маслом.

118. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ С ПЕРЦЕМ. 10 кг огурцов, 350 г зелени укропа, 60 г чеснока, 10 г свежего острого перца, 60 г вишневых листьев, 60 г дубовых листьев, 9 г лаврового листа.

Состав заливки: на 5–6 л воды 4–4,5 л протертых плодов сладкого перца, соль — в зависимости от величины огурцов (см. предыдущий рецепт).

Перец вымойте, очистите от семян, пропустите через мясорубку. Соль растворите в воде, в рассол добавьте кашицу из сладкого перца. В остальном солите обычным способом.

119. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ПРЯНЫЕ. 10 кг огурцов, 20 г свежего острого перца, 30 г чеснока, 50 г корня хрена, 50 г зелени эстрагона, 30 г зелени укропа, 5 г сушеных листьев майорана.

Состав заливки: на 10 л воды 620–645 г поваренной соли в зависимости от величины огурцов.

Эстрагон придает огурцам очень приятный запах и способствует сохранению зеленой окраски. Солите обычным способом.

120. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ С ЧЕСНОКОМ. 10 кг огурцов, 60 г чеснока, 15 г свежего и 4 г сушеного красного острого перца, 70 г корня хрена, 60 г зелени эстрагона, 400 г зелени укропа.

Состав рассола тот же, что и в предыдущих рецептах.

Солите обычным способом.

121. ОГУРЦЫ В КРЕПКОМ РАССОЛЕ. Состав рассола: на 10 л воды 2,5–3 кг соли.

При этом способе засолки пряностей не кладут. Огурцы плотно уложите в тару и залейте рассолом, укупорьте и храните в темном прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымачивайте в нескольких водах.

122. ОГУРЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ, С СОЛЬЮ. 10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистите от кожицы, нарежьте ломтиками толщиной 2–3 мм, пересыпьте половиной нормы соли и уложите в стеклянную или эмалированную посуду. Поставьте в холодное место. Через сутки огурцы переложите в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпьте солью. Укупорьте и храните в прохладном и темном месте.

Перед употреблением огурцы вымачивайте в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

123. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ПО-ПОЛЬСКИ. 5 кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15–20 зубчиков чеснока, 150–200 г укропа с семенами, 15–20 зерен черного горького перца.

Состав рассола: на 10 л воды 300–600 г соли.

Огурцы с приправами уложите в бочки или стеклянные банки и залейте горячим рассолом. Сверху положите кружок, гнет, накройте салфеткой и поставьте в темное место. Через 2–3 дня добавьте сладкий перец. Чтобы он занимал меньше места, очистите от семян, а стручки вложите один в другой. Долейте рассол, положите кружок и гнет и оставьте еще на 2–3 дня в теплом месте. После этого перенесите в холодное место.

Следите, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом.

При необходимости доливайте рассол (на 1 л воды 30–60 г соли). При выявлении плесени салфетку и гнет тщательно вымойте и ошпарьте, а плесень удалите.

124. ОГУРЦЫ, СОЛЕННЫЕ С САХАРОМ ПО-ЧЕШСКИ. 10 кг огурцов, 100–150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100–150 г корня хрена, 5–7 луковиц.

Состав заливки: на 10 л воды 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300–700 г сахара, 8-10 лавровых листьев, по 25 горошин черного и душистого перца, 10–15 г семян горчицы.

Морковь, хрен и лук очистите и мелко нарежьте. Огурцы плотно уложите в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей. Приготовьте заливку и в горячем виде налейте в банки с огурцами. Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки — 30–40 мин, двух- и трехлитровые банки 50–60 мин. Сахар добавляйте в заливку по вкусу.

125. КОРНИШОНЫ СОЛЕНЫЕ ПО-ЧЕШСКИ. 10 кг корнишонов, 60–70 г листьев черной смородины или винограда, листьев дуба и вишни, зелени укропа, 50 г корня хрена.

Состав заливки: на 10 л воды 300–500 г соли, 200–300 г сахара, 15–20 г винной или лимонной кислоты.

Свежесобранные корнишоны тщательно вымойте, наколите в 8-10 местах и вымочите в течение 2–3 ч в холодной воде. Подготовленные плоды вертикально уложите в банки один к другому. Залейте холодной заливкой и оставьте на 1–3 дня при температуре 18–20°. Затем перенесите огурцы в холодное место. Через 25–30 дней стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 10 мин, трехлитровые — 15–20 мин.

126. ПИКУЛИ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ. 10 кг огурцов, 200–300 г свежего укропа с семенами, 2–3 головки чеснока, 10–15 горошин душистого перца.

Состав рассола: на 10 л воды 250 г соли.

Огурцы очистите от кожицы, нарежьте кружочками или кубиками, уложите вместе с приправами в банки или бутылки с широким горлом и залейте горячим рассолом до краев горлышка. Сразу же укупорьте. Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель — для приготовления салатов, супов и соусов.

127. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С УКСУСОМ.

1 кг соленых огурцов, 30 г свежего укропа (или 10 г сухих семян укропа или тмина), 5 г зелени эстрагона, 2 зубчика чеснока, 5 г корня хрена, 1 г черного перца, 1 г красного острого перца, 5 г семян горчицы, 0,5 г душистого перца.

Состав заливки: на 1 л рассола, в котором солились огурцы, — 60 мл столового уксуса.

Твердые соленые огурцы тщательно вымойте и уложите в

банки вместе со свежими приправами (укропом, чесноком, хреном, эстрагоном, перцем). Рассол, в котором солились огурцы, процедите, доведите до кипения, добавьте черный и душистый перец, горчицу, уксус и залейте им огурцы в банках.

Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15.

126. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПО-МОСКОВСКИ. 10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины, или 1,8–2 л красносмородинного сока, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Состав рассола: на 10 л воды 200–250 г соли.

Свежие огурцы вымочите, вымойте и плотно уложите вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложите в промежутки между огурцами. Залейте горячим рассолом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 3–5 мин, литровые — 8, трехлитровые — 12–15 мин.

129. ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Промытые соленые огурцы уложите в банки и залейте процеженным через ткань огуречным рассолом. В зависимости от размера банки огурцы занимают 50–60 % емкости посуды, остальную часть занимает рассол.

Банки накройте крышками и стерилизуйте при слабом кипении воды в бачке: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, двухлитровые — 20 и трехлитровые — 25 мин, после чего их укупорьте и охладите, как обычно.

Огуречный рассол из-за содержания большого количества микроорганизмов бывает мутный. Но при прогревании консервов микроорганизмы гибнут, а при последующем хранении они оседают на дно, и рассол осветляется. При взбалтывании консервов рассол вновь мутнеет, однако это не отражается на качестве продукта.

Если консервируете соленые огурцы без своего рассола, то новый готовьте так: на 1 л воды возьмите 30 г соли и 7–8 г лимонной кислоты.

Можно готовить консервированные соленые огурцы из свежих огурцов. В банки между огурцами по их длине уложите полоски бланшированных овощей — красного перца, моркови, петрушки или пастернака, на дно банки положите чеснок и зелень петрушки, сельдерея и др.

Затем в огуречный рассол (из-под малосольных или соленых огурцов) на 1 л добавьте 30 г соли и 7-10 г лимонной кислоты. Рассол доведите до кипения и влейте в банки с огурцами.

Стерилизуйте консервы (при слабом кипении воды в бачке):

пол-литровые банки 10 мин, литровые — 13–15, двухлитровые — 16–18 и трехлитровые — 18–20 мин, после чего закройте и охладите.

Укладывать огурцы в крупную тару лучше всего рядами, что даст возможность поместить их больше, чем насыпью. Некоторые любители готовят рассол, в который вместо воды наливают разбавленный в 2–3 раза сок красной или белой смородины. В этом случае кислоту добавлять не нужно. Таким способом можно консервировать также соленые зеленые и бурые помидоры.

130. ОГУРЦЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ГОРЯЧЕЙ ЗАЛИВКОЙ.

Овощи подготавливайте, как обычно, а закладывайте их так. В стеклянные банки емкостью 2 или 3 л (после мойки их дважды ополосните кипятком) заложите подготовленный лук, чеснок и огурцы. Предварительно готовьте заливку (на 1 л воды — 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложка сахара), добавьте в нее пряности и зелень (лавровый лист, гвоздика, черный перец, укроп эстрагон, базилик, хрен, петрушка, сельдерей) и кипятите 10–12 мин.

Огурцы, уложенные в банки, два раза залейте кипятком, в котором каждый раз их удерживайте 2–3 мин. Затем воду слейте, влейте горячую заливку, добавьте уксус (из расчета 3–4 ст. ложки 5 %-ного уксуса на литровую банку), банки быстро укупорьте прокипяченными крышками и охладите на воздухе.

Расход продуктов на литровую банку: огурцы — 600–650 г, лук — 1 головка, зубчик чеснока, по 2–3 шт. черного перца и гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени.

131. ОГУРЦЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С СОКОМ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Одинаковые по размеру, небольшие огурцы хорошо промойте, срежьте кончики. На дно каждой банки положите по 2–3 горошины черного перца, гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточку укропа и мяты. Огурцы уложите в банках вертикально. Заливку приготовьте из 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 50 г соли и 20 г сахара, доведите до кипения и разлейте по банкам. Сразу же разлейте по банкам и стерилизуйте 8 мин.

132. ОГУРЦЫ КАМЫШИНСКИЕ. Перед тем как приступить к консервированию, необходимо тщательно помыть и простерилизовать (вместе с крышками) банки, заранее подготовить специи — листья черной смородины, вишни, лавровый лист, а также чеснок, хрен, горошек черного перца, укроп.

Возьмите чистую, стерилизованную трехлитровую банку, положите на ее дно 4–6 листиков черной смородины, столько же листиков вишни, 2–3 веточки укропа, 5–6 кусочков порезанного хрена, 4–5 зубчиков чеснока, 3–4 шт. лаврового листа, 5–6

горошин черного перца. Отобранные по размеру плоды укладывайте плотно (стоя). В банку помещается примерно 1,7 кг некрупных огурцов. Остается залить рассол, который готовьте так: в 1 л воды растворите 1 ст. ложку соли с верхом. Рассол должен полностью закрывать огурцы. После того, как банки будут залиты рассолом, накройте их марлей и поставьте на 4–5 суток. Затем рассол из банок слейте, придерживая при этом марлей специи, слитый рассол прокипятите. Банку с огурцами промойте холодной водой (повторите 2–3 раза), Стараясь при этом не растерять специи. Промытые огурцы залейте закипевшим рассолом и сразу закатайте банки. Переверните их вверх дном, а после остывания отправьте на хранение.

133. ОГУРЦЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ СТЕРИЛИЗАЦИИ.

В подготовленную трехлитровую банку положите на дно промытую зелень (укроп, петрушку, сельдерей, лист хрена, черной смородины, мяту — всего по 10–15 г), затем вертикально и горизонтально уложите огурцы, сверху добавьте веточку укропа. Осторожно в середину банки из чайника влейте кипяток, чтобы стенки равномерно прогревались. Накройте банку прокипяченной крышкой и выдержите 2–3 мин. Затем воду слейте в кастрюлю, а банку снова немедленно залейте кипятком. В третий раз положите в банку 3–5 долек чеснока и вместо воды залейте горячим маринадом, для чего используйте воду, оставшуюся от первой заливки. В кастрюлю с этой водой добавьте 90 г соли, 35 г сахара, все это 2 мин кипятите и в кипящую заливку влейте 100–120 г уксуса. Банку залейте до самого верха, укупорьте, поставьте вверх дном для охлаждения.

134. ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. В трехлитровые банки заложите зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо вымытые огурцы. Затем в банки налейте остуженный рассол (на 1 л воды 60 г соли), накройте их марлей и выдерживайте 2–3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы становятся малосольными. После этого с банок снимите марлю, накройте жестяными крышками и поставьте на прогревание в воду с температурой 40–45°. Воду в ведре или бачке доведите до 100° и выдерживайте банки при слабом кипении 20–25 мин, затем банки закатайте и охладите.

На трехлитровую банку возьмите 2 кг отборных огурцов, по 50 г укропа, эстрагона, базилика, чабера, 10 г хрена, $^1/_5$ часть стручкового горького перца (без семян), 2 зубчика чеснока, 60 г соли.

135. ОГУРЦЫ ПО-ВОЛГОГРАДСКИ. Огурцы тщательно промойте, обрежьте с двух сторон кончики, сложите в чистое ведро, залейте кипятком, закройте крышкой, укутайте одеялом. В

это время приготовьте рассол из расчета: 5 л воды, 250 г соли и 250 г сахара. В этой воде прокипятите укроп и петрушку и выньте их. Перед тем как заливать рассол в банки, в него добавьте 45 мл уксусной эссенции (рассол должен стоять на маленьком огне).

На дно трехлитровой прошпаренной банки уложите 2–3 зубчика чеснока, половинку стручка болгарского перца, лавровый лист, 5 горошин черного перца, $^1/_4$ ч. ложки молотого перца. Когда вода в ведре остынет, станет теплой, разложите по банкам огурцы и залейте кипящим рассолом до краев, закатайте крышками. Огурцы, законсервированные таким образом, не взрываются.

136. ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ. Отберите здоровые, некрупные огурцы. Годятся для маринования и плоды, снятые двумя днями раньше, но хранившиеся в прохладном месте (до 8-10°). Плоды замачивайте 5–6 ч в холодной воде. Банку вымойте теплой водой с содой, уложите в нее промытые и порезанные листья хрена (можно и корни), укропа, петрушки, а также измельченный чеснок. Положите лавровые листья, красный горький перец, корицу, гвоздику и черный перец-горошек в количестве, указанном в таблице:

Специи	Единица измерения	На одну трехлитровую банку
Лавровый лист	шт.	2—3
Красный горький перец	малый стручок	0,2—0,25
Гвоздика	шт.	9—12
Корица	г	2—3
Перец черный (горошек)	шт.	20—25
Чеснок	г	3
Укроп	г	30
Листья и корни хрена	г	18
Петрушка	г	9
Уксусная эссенция	$см^3$	6—9(по вкусу)

По возможности старайтесь придерживаться приведенных норм специй, так как при превышении одного из компонентов вкус и запах всего «букета» нарушится. Особенно это относится к красному горькому перцу и чесноку.

В банку со специями вертикально поставьте огурцы. Не следует верхний ряд располагать выше горлышка банки, так как

впоследствии огурцы могут выступать над поверхностью маринада. Предварительно каждый огурец еще раз осмотрите, помойте водой, а концы немного обрежьте. Затем приготовьте солесахарный маринад из расчета 1,5 л на трехлитровую банку. Лучше сразу готовьте маринад на 2- или 4-литровые банки, то есть на 3 или 6 л.

На 1 л воды расходуйте 50 г соли и столько же сахара. Количество соли и сахара отмеряйте с большой точностью. Лучше пользоваться солью крупного помола. Воду для маринада лучше брать из колодца или родника. Если же берете водопроводную, то ее надо предварительно отстоять.

Подогретую над паром банку с огурцами залейте до самого верха кипящим маринадом и сразу же накройте заранее прокипяченной крышкой. Залитую маринадом банку после 1–2 мин выдержки поставьте на решетчатую подставку в ведро с горячей водой (80–90°), которую затем доведите до кипения. В ведре вода должна покрывать всю широкую часть банки до горлышка.

Длительность пастеризации 20 мин для трехлитровой и 15 мин для двухлитровой банки. После пастеризации банку извлеките из воды, приоткройте крышку, чтобы влить отмеренную дозу уксусной эссенции, а затем крышку закатайте. Банку переверните вверх дном и поставьте на противень или в таз, накройте тряпкой, смоченной теплой водой, а затем поливайте ее через каждые 2–3 мин сначала прохладной, а затем холодной водой. Такой ускоренный способ охлаждения не позволяет огурцам размягчиться, сделаться «ватными».

После 25–30 мин охлаждения банку поставьте в нормальное положение и наклейте ярлык. Крышку желательно покрыть антикоррозийной смазкой.

137. ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ.

Огурцы рассортируйте по размеру, форме и цвету, отбракуйте слишком крупные, кривые, перезревшие. Мелкие плоды, длиной не выше 7–8 см, отберите для консервирования в пол-литровых банках, более крупные — до 10 см — в банках емкостью 2 и 3 л.

Если после сбора огурцов прошло 1–2 дня или они покупные, то их замочите в чистой холодной воде на 3–6 ч для восстановления свежести. Огурцы длиной более 10 см или неправильной формы можно консервировать, нарезая половинками или крупными кружками толщиной 1,5–3 см. У огурцов обрежьте концы, тщательно вымойте.

Одновременно готовьте пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку, сельдерей. Зелень переберите, уберите желтые листья, грубые части и корни. Крупную зелень

разрежьте на 2–3 части. Небольшие луковицы репчатого лука весом 20–30 г, как и зубки чеснока, очистите.

Отдельно кипятите заливку: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложка сахара.

В хорошо промытую литровую банку положите последовательно 3–4 ч. ложки 5 %-ного уксуса, головку лука, зубчик чеснока, по 2–3 шт. черного перца горошком и гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушка и сельдерей). После этого заложите 600–650 г огурцов. Затем залейте горячей заливкой, накройте прокипяченной крышкой, поставьте в бачок с водой температурой 45–50° и стерилизуйте: пол-литровые банки 5–6 мин, литровые — 6–8, трехлитровые — 10–12 мин.

При прогревании внимательно следите за цветом огурцов. Если цвет их из ярко-зеленого перешел в оливковый, значит, температура содержимого банки достигла 65–67° и прогревать дальше не следует. Банки немедленно герметически укупорьте и охладите.

138. ОГУРЦЫ КИСЛО-СЛАДКИЕ, МАРИНОВАННЫЕ. Отберите, мелкие, ровные, одинаковые по размеру огурцы, вымойте их, чуть обрежьте концы. Предварительно в литровые банки заложите пряности (по 3–4 шт. перца и гвоздики, 1 лавровый лист), головку лука, зубчик чеснока и немного свежей зелени (укроп, петрушка, эстрагон). После этого в банки плотно уложите огурцы, налейте 6–7 ч. ложек 5 %-ного уксуса и залейте горячей заливкой. Для приготовления заливки возьмите на 1 л воды 3 ст. ложки сахара и 1,5 — соли.

Прикрытые крышками банки поставьте в горячую воду и прогревайте, внимательно следя за цветом огурцов. Как только окраска огурцов из зеленой станет переходить в оливковую, банки выньте из воды и закатайте.

139. ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ, ОСТРЫЕ. 10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1–2 головки чеснока, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца.

Состав заливки: на 8 л воды 1,4 л столового уксуса, 250–400 г соли, 300–500 г сахара.

Свежие огурцы тщательно вымойте, вертикально уложите в подготовленные банки. Укроп нарежьте кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положите на дно банок и затем сверху; остальные приправы положите на дно. Банки с огурцами заполните кипящим маринадом и пастеризуйте при 90°: литровые и двухлитровые банки 20–25 мин, трехлитровые — 30–35 мин.

140. ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ВАРШАВСКИ. 10 кг огурцов, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 9 л воды 0,7 л столового уксуса, 150 г соли, 50-100 г сахара, по 10–15 г черного и душистого перца и семян горчицы, 5–7 лавровых листьев.

Для приготовления огурцов этим способом нужны плоды небольшого размера. Подготовленные огурцы уложите в банки вертикально вместе с чесноком, залейте кипящим маринадом и пастеризуйте при 90°: литровые и двухлитровые банки 20–25 мин, трехлитровые — 30–35 мин.

141. ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ, ГОРЧИЧНЫЕ. 10 кг огурцов, 500 г семян горчицы, 2–3 головки лука, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 5 л воды 5 л столового уксуса, 200–300 г соли, 1–2 кг сахара.

Крупные огурцы с хорошо развитыми семенами тщательно вымойте, очистите, разрежьте пополам и удалите семена. Оставшуюся мякоть нарежьте кубиками. Воду доведите до кипения, добавьте уксус и залейте огурцы маринадом. Через 1 час огурцы выньте и переложите в банки. Через несколько часов огурцы пересыпьте семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, отфильтруйте, подогрейте, растворите в нем соль и сахар и залейте огурцы в банках. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 10 мин, литровые и более — 12–15 мин.

142. ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ, САЛАТНЫЕ. 10 кг огурцов, 300–500 г лука, 10–15 г семян укропа или тмина.

Состав заливки: на 6 л воды 2 ст. ложки уксуса, 100–150 г соли, 0,5–1 кг сахара, 15–20 горошин черного перца.

Свежие зеленые огурцы тщательно вымойте, очистите и нарежьте кружочками толщиной 6–8 мм. Пересыпьте солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Эту смесь плотно уложите в банки и залейте горячим маринадом. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

143. ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ, ОЧИЩЕННЫЕ. Хорошо развитые зрелые огурцы тщательно вымойте, очистите, разрежьте, удалите семена, нарежьте огурцы кубиками. Смешайте огурцы с солью (на 1 кг нарезанных огурцов 50 г соли) и поставьте в холодное место. Затем огурцы отделите от сока и уложите в банки, пересыпая семенами горчицы и мелко нарезанным луком. Из равных частей воды и столового уксуса приготовьте маринад и в горячем виде налейте в банки с огурцами. Через 2 суток огурцы отделите с помощью дуршлага. Маринад фильтруйте. В 1 л маринада растворите 0,8 л столового уксуса и 150 г сахара. Банки с огурцами залейте кипящим маринадом и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые-12-15 мин.

Если огурцы будут храниться при 0–5°, пастеризовать необязательно.

144. КОРНИШОНЫ МАРИНОВАННЫЕ. 10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, 30 г эстрагона, по 30–35 г листьев и корней хрена, 15 г сухого или 45 г свежего красного острого перца, 15–30 г семян горчицы, 3–5 г черного перца, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 10 л воды 5–6 л столового уксуса, 120–160 г соли, 120–160 г сахара.

Все приправы должны быть свежими, только укроп можно заменить семенами. Нужно обязательно класть все приправы, в противном случае огурцы будут иметь неприятный запах уксуса.

Молодые здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымойте и плотно уложите (вертикально) в банки. Для каждой банки подберите огурцы одинакового размера. Свежий укроп нарежьте кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положите на дно банок и затем сверху. Листья и измельченные листья хрена, чеснок, горчицу и перец положите на дно. Кипящим маринадом заполните банки с огурцами и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые и больше — 12–15 мин.

145. КОРНИШОНЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ПОЛЬСКИ. 10 кг корнишонов, 10 шт. молодой моркови, 50–60 луковиц, 4 головки чеснока.

Состав заливки: на 10 л воды 0,5 л столового уксуса, 0,6–1 кг соли, 25–30 горошин черного перца, 15–20 лавровых листьев.

Молодые здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымойте, на 2–3 сек опустите в кипящую воду и сразу же охладите в холодной. Затем огурцы наколите в нескольких местах заостренной деревянной палочкой или вилкой, натрите солью, переложите в эмалированную посуду, положите сверху гнет и поставьте в холодное место на 12 ч. Морковь очистите и нарежьте кусочками одинаковой формы. Лук очистите и вместе с нарезанной морковью опустите на несколько мин в кипящую воду. Огурцы уложите в банки вертикально, пересыпая морковью и луком. На дно положите несколько зубчиков чеснока. Кипящим маринадом заполните банки и пастеризуйте при 90°: литровые 20–25 мин, двух- и трехлитровые — 30–40 мин.

146. ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-БОЛГАРСКИ. 10 кг огурцов, 1 кг лука, 2 кг красного сладкого перца, по 400 г зеленого сельдерея и петрушки, 600 г зелени укропа, 400 г чеснока, 400 г корня хрена.

Состав заливки: на 10 л воды 4,8 л столового уксуса, 800 г соли, 800 г сахара, 40 г черного перца.

Огурцы замочите, тщательно вымойте и нарежьте

кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистите и нарежьте кольцами толщиной 2–3 мм. Перец очистите от семян и нарежьте полосками шириной 3–4 мм. Зелень сельдерея и петрушки и соцветия укропа нарежьте кусочками длиной 10–15 см. Корни хрена очистите и нарежьте кубиками. В подготовленные банки плотно уложите нарезанные огурцы, сверху положите приправы, затем мелко нарезанный лук. Залейте кипящим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде 15 мин. Для укупорки используйте крышки с зажимами.

147. ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ.

10 кг огурцов, 150–200 г укропа с семенами, 500–800 г лука, 15–20 г корня хрена, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 10 л воды 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10–15 горошин черного перца и горчицы, 5–6 лавровых листьев.

Огурцы плотно уложите в банки, добавьте в каждую 1–3 зубчика чеснока, 1–2 головки нарезанного лука, кусочек хрена, веточку укропа с семенами. Кипящей заливкой заполните банки и пастеризуйте при 95°: литровые и двухлитровые банки 15–20 мин, трехлитровые — 30–35 мин.

148. ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ С УКСУСОМ И ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ. 10 кг огурцов, 250 г укропа, 15 г эстрагона, по 15 г листьев и корня хрена, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца, 1–3 головки чеснока.

Состав заливки: на 10 л воды 250–400 г соли, 300–500 г сахара, 1,5 л столового уксуса, 140 г лимонной кислоты.

Готовьте, как огурцы маринованные острые (см. соответствующий рецепт).

149. КОРНИШОНЫ, МАРИНОВАННЫЕ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ. 10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, 30 г зелени эстрагона, по 30–45 г листьев и корня хрена, 15 г сушеного и 45 г свежего красного острого перца, 15–30 г семян горчицы, 3–5 г черного перца, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 6 л воды 2 л столового уксуса, 130 г лимонной кислоты, 120–150 г сахара, 120–160 г соли.

Готовьте, как корнишоны маринованные (см. соответствующий рецепт).

150. САЛАТ ИЗ ПЕРЕЗРЕЛЫХ ОГУРЦОВ. 1 кг огурцов, 2–3 зубчика чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды 0,15 л столового уксуса, 50-125 г сахара, 1,5–2 ст. ложки горчицы.

Перезрелые огурцы (семенники) очистите, разрежьте вдоль на 8 частей и ложкой удалите семена. Огурцы вымойте, пересыпьте солью (20 г соли на 1 кг огурцов), уложите под гнетом

в эмалированный тазик и поставьте в холодное место на 10–12 ч. Затем огурцы отделите от сока с помощью дуршлага, разрежьте их еще на 2–4 части и уложите в банки вместе с приправами. Залейте горячим маринадом и пастеризуйте при 90°: литровые банки 15–20 мин, трехлитровые — 30–35 мин.

151. ПИКУЛИ ИЗ ОГУРЦОВ ПО-ПОЛЬСКИ. 1 кг огурцов, 0,25 кг сладкого перца.

Состав заливки: на 1 л воды 0,1–0,2 л столового уксуса, по 100–120 г сахара и соли, 6–7 лавровых листьев, 5–6 зерен черного перца.

Крупные перезрелые огурцы очистите, разрежьте на 6–8 частей и ложкой удалите семена. Каждый кусок огурца разрежьте пополам и опустите их на 5-10 сек в кипящую воду, после чего сразу же охладите в холодной воде. Перец также опустите на несколько сек в кипящую воду, охладите в холодной воде и снимите кожицу. Затем разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте полосками шириной 3–4 мм. Огурцы и перец плотно уложите в банки, добавьте несколько зерен горчицы, залейте горячим маринадом и пастеризуйте при 90°: литровые банки 15–20 мин, трехлитровые — 30–35 мин.

152. СОК ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ.

1 вариант. Рассол, в котором засолены огурцы, по содержанию биологически активных веществ мало отличается от самих огурцов, поэтому целесообразно этот рассол также использовать в пищу, например, для приготовления сока.

Рассол хорошо засоленных огурцов приятного вкуса и без признаков какой-либо порчи процедите через плотную ткань (лучше всего фланель). Сок разлейте в бутылки до краев горлышка, закройте пробками и поставьте в холодное место при температуре, близкой к 0°. Перед употреблением добавьте по вкусу сахар (20–40 г на 1 л).

2 вариант. Хорошо посоленные огурцы измельчите (например, на мясорубке), отожмите сок и фильтруйте. Если рассол хорошего вкуса и без признаков порчи, также фильтруйте его и смешайте с соком 1:1. Разлейте в бутылки до краев горлышка, укупорьте пробкой и храните при температуре, близкой к 0°.

153. СОК ОГУРЕЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ. 1 вариант. 13–15 кг огурцов, 100–180 г соли, 35–50 г семян укропа или тмина, 10–20 г корня хрена, 1–2 г черного перца, 1–2 г душистого перца, 0,5 стручка острого красного перца.

Для приготовления сока отберите огурцы, которые не используются для других видов переработки: переросшие, недоразвитые, неправильной формы, с механическими

повреждениями и т. д.

Огурцы тщательно вымойте, нарежьте кусочками, вымочите в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды), промойте и измельчите. Затем огурцы отожмите, полученный сок отфильтруйте, добавьте по вкусу соль (100–180 г на 1 л сока). Хрен и перец вымойте, мелко нарежьте, смешайте с сухими приправами и разделите на части в зависимости от величины и количества бутылок или банок. Приправы разложите в бутылки и залейте соком, не доходя 6–8 см до краев горлышка. Поставьте в теплое место с температурой 18–20°. Через 2–3 дня, когда сок перебродит, бутылки перенесите в холодное место с температурой около 0° и укупорьте после охлаждения.

2 вариант. 13–15 кг огурцов, 100–180 г соли, 35–50 г семян укропа или тмина, 10–20 г корня хрена, 30–40 г семян горчицы, 20–30 г зелени эстрагона, 0,5 стручка красного острого перца.

Готовьте, как в первом варианте.

154. ОГУРЦЫ В ОГУРЦАХ.

Главная особенность этого рецепта в том, что здесь рассол приготовляется не из воды и соли, а из соли и огуречного сока. Возьмите два вида огурцов — мелкие, еще не совсем зрелые, и крупные, совсем спелые. Спелые порубите, смешайте с солью и пересыпьте мелкие огурцы. Травы кладите те же, что и при обычном засоле. Изрубленные, смешанные с солью огурцы, дают рассол.

155. ОГУРЦЫ ПРЯНЫЕ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ. Для получения 50 кг готового продукта возьмите (в кг):

огурцов свежих	**44**
перца свежего	**11,6**
чеснока	**0,3**
перца стручкового горького	**0,05**
укропа свежего	**1,5**
вишневых листьев	**0,3**
дубовых листьев	**0,3**
лавровых листьев	**0,04**
соли поваренной пищевой	**3**

До укладки в бочку перец сладкий погрузите в кипящую воду на 2–3 мин.

Соленые огурцы, приготовленные по этой рецептуре, имеют приятный острый вкус и характерный аромат, обогащены витаминами.

156. ОГУРЦЫ ПРЯНЫЕ. Для получения 50 кг огурцов пряного засола возьмите (в кг):

огурцы свежие	**52,5—53**
перец горький стручковый	**0,1**
или сушеный	**0,02**
чеснок	**0,15**
корень хрена	**0,25**
эстрагон	**0,25**
укроп	**1,5**
листья майорана сушеные	**0,025**
соль поваренная пищевая	**3,5**

157. ОГУРЦЫ ЧЕСНОКОВЫЕ. Для получения 50 кг соленых чесноковых огурцов положите (в кг):

огурцов свежих	**52,5—53**
перца горького стручкового свежего	**0,075**
или сушеного	**0,015**
чеснока	**0,3**
корней хрена	**0,35**
укропа	**2**
эстрагона	**0,3**
соли поваренной	**3**

ОГУРЦЫ СО СПИРТОМ. Огурцы перемойте, положите в дубовый бочонок, завернув каждый в лист черной смородины, пересыпьте эстрагоном, кусочками хрена, чеснока, залейте рассолом (на ведро воды 600 г соли и 100 г спирта), закупорьте бочонок и поставьте на лед.

Эти огурцы прекрасно сохраняются и не теряют своего ярко-зеленого цвета.

159. ОГУРЦЫ ВЯЛЕНЫЕ.

1 вариант, Плоды рассортируйте по размерам. Вымойте, мелкие (пикули и корнишоны) наколите. Зеленцы без семян диаметром 2 см нарежьте кусочками длиной не более 5 см, диаметром свыше 2 см — кружочками длиной 2–3,5 см, крупные зрелые и перезревшие (если кожура их жесткая, снимите ее) — вдоль на 2–4 части, выберите семена и нарежьте кусочками длиной 4–5 см. Сложите в емкость, пересыпьте сахарным песком дважды по 150 г на 1 кг, выдерживайте по 15 ч при температуре 18–20° также дважды и дважды слейте сок. Массу залейте горячим сиропом, который готовьте из расчета 200 г сахарного песка и 280 г воды на 1 кг и выдерживайте в течение 4–6 мин при 85°. После слива сиропа массу подвялите в духовке 20–25 мин при 85°

и дважды — по 25–30 мин при 65–70°, в сите — в течение 4–6 ч. Для выравнивания влажности продукта требуется 4–5 дней. Влажность вяленых огурцов — 22–23 %.

2 вариант. Подготовьте плоды и обработайте так же, как в 1-м варианте. Но для отделения сока сахара возьмите 280–300 г на 1 кг и выдерживайте массу 65–70 ч при 3–5°.

160. АССОРТИ В МАРИНАДЕ.

По предыдущим рецептам можно готовить консервированные маринады из смеси овощей.

Смесь № 1: огурцы — 50–60 %, цветная капуста бланшированная — 18–22, лук — 13–17, морковь ломтиками бланшированная — 3–5, стручковая фасоль или зеленый горошек — 2–4 %.

Смесь № 2: огурцы — 30–35 %, помидоры розовые — 45–50, яблоки или груши-15-25 %.

Соотношение составных частей изменяйте в любых вариантах, по вкусу. Можно в смесь включить: виноград, желтые или зеленые сливы, красную рябину, но не более 10 % общего веса всех овощей. Нельзя добавлять плоды или овощи темной окраски: свеклу, черную смородину, которые придают основным овощам непривлекательный вид.

161. РАССОЛЬНИК. Его можно готовить из любого состава овощей и их соотношения, но в смеси обязательно должно быть не менее 30–35 % соленых огурцов, благодаря чему в готовых консервах будет 0,2–0,3 % молочной кислоты. При этих условиях консервы можно прогревать при температуре до 100°.

Для приготовления рассольника на пол-литровую банку возьмите (примерно): огурцов соленых — 135 г, моркови — 90, помидоров красных — 35, корней петрушки, сельдерея — 35, лука репчатого — 35, перца красного сладкого — 15, зелени петрушки и сельдерея — 10, чеснока — 5, соли — 7–8, горького перца — 3–4 зерна, 1 лавровый лист.

Для рассольника нужны плотные, упругие, с неотделяющимися от мякоти семенами, зеленые огурцы. Промойте их в холодной воде, удалите кончики и разрежьте продольно на 2 или 4 части, а затем каждую часть — поперек на мелкие ломтики. Морковь и белый корень сельдерея, петрушки или пастернака тщательно вымойте, очистите от кожицы, мелких корней и концов, отварите в течение 20–25 мин, охладите в воде и нарежьте ломтиками в виде лапши. Красные помидоры бланшируйте 2 мин, охладите водой и снимите кожицу. Крупные плоды разрежьте на 2 или 4 части. Перец красный сладкий после удаления плодоножки и семенного гнезда вымойте, бланшируйте 2–3 мин, охладите в воде и порежьте. Лук, чеснок и зелень также

очистите, вымойте и порежьте на кусочки.

Можно исключить из рецепта помидоры и красный сладкий перец, уменьшить содержание моркови, заменив все это бланшированным картофелем. Очень хорошо на банку консервов добавить 1–2 ч. ложки соленых каперсов.

Подготовленные овощи поместите в кастрюлю, залейте кипятком так, чтобы вода чуть покрывала овощи, добавьте соль и несколько горошин черного перца, доведите до кипения, помешивая, выдержите 5–6 мин. После этого осторожно, вначале небольшими порциями, переложите ложками смесь в предварительно нагретые банки, накройте крышками и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 14–16 мин, литровые — 18–20 мин. После прогревания банки укупорьте.

162. ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ. 1 кг молодых огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 0,25 ст. ложки уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка перца.

Огурцы вымойте и вытрите насухо, положите вместе с горчицей и сахаром и нагрейте. Добавьте растертый лавровый лист и перец. Помешивая, доведите до кипения. Снимите с огня и горячими огурцы вместе с рассолом быстро закрутите в банки.

163. ОГУРЦЫ В БЕЛКЕ. Снимая огурцы с гряд, выберите самые лучшие и срежьте их так, чтобы впоследствии можно было повесить за стебелек. Затем огурцы тщательно вымойте и хорошенько просушите. Потом покройте огурцы яичным белком, образующим жесткий слой, через который не может проникнуть воздух. Смазанные таким образом огурцы сушите на веревках, подвязав овощи за стебельки. Развешенные огурцы могут долгое время сохраниться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца вкус его не меняется. Перед употреблением овощи необходимо очистить.

164. ОГУРЦЫ СО СВЕЧОЙ.

Трехлитровую банку стерилизуйте 20 мин. В нее поставьте обыкновенную восковую свечу и сложите огурцы. Они должны быть только с грядки, не мойте их, а лишь протрите сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку надо зажечь на 10 мин. Затем ее потушите и укупорьте банку железной крышкой. Зимой огурцы будут, словно только что с грядки.

165. САЛАТ «НЕЖИНСКИЙ» ИЗ ОГУРЦОВ. 3 кг огурцов, 700 г репчатого лука, 100 г зеленого молодого укропа, 3 ч. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки соли, 240 г уксуса, 1 стак. растительного масла.

Огурцы и лук порежьте кружочками, укроп мелко порубите. Все перемешайте в эмалированной кастрюле, оставьте на 20 мин. Затем салат разложите в банки емкостью не больше литра и

оставьте стерилизовать 15–20 мин, прикрыв их прокипяченными крышками. Затем банки укупорьте.

166. НАПИТОК ОГУРЕЧНЫЙ.

5 л огуречного сока, 4,4 л томатного сока, 400 г пюре из красного сладкого перца, 120 г сахара, 80 г соли.

Огурцы тщательно вымойте, нарежьте кружками толщиной 2–3 см и вымочите в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) для удаления горечи. Затем промойте огурцы водой, измельчите и извлеките сок. Полученный сок доведите до кипения, охладите до 30–35° и фильтруйте через фланель.

Помидоры тщательно вымойте, удалите плодоножки. Дробленые помидоры переложите в эмалированную посуду, подогрейте до 70–72° и извлеките сок, для чего подогретую массу протрите через густое сито.

Перец вымойте, вычистите семена, опустите в кипящую воду и кипятите 12–15 мин, после чего перец измельчите и протрите через сито.

Огуречный и томатный сок и пюре из перца тщательно смешайте, добавьте соль и сахар, подогрейте до 90° и разлейте в подготовленные банки или бутылки. Стерилизуйте в кипящей воде пол-литровые банки 25 мин, литровые — 35, трехлитровые — 50 мин.

Перец сладкий

О сладком перце упомянул в своих записках врач, сопровождавший Колумба в его путешествии. Как выяснилось значительно позднее, перец поистине своеобразный поливитаминный концентрат. Разумеется, его лучше всего использовать в пищу в свежем виде. Но тот, кто вырастил высокий урожай перца, может воспользоваться следующими рецептами заготовки его впрок.

167. САЛАТ ИЗ ПЕРЦА. Состав заливки: на 1 л воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец вымойте, вырежьте семена, снова вымойте, на 2–3 мин опустите в кипящую воду и сразу же охладите в холодной. Нарежьте перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложите в банки по плечики. Заполните кипящей заливкой и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 12–15 мин, двух- и трехлитровые — 30–35 мин.

168. ПАПРИКАШ. 9 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 50–60 г зелени петрушки. Состав заливки: на 1 л томатного сока 20 г соли.

Перец вымойте, вырежьте семена, опять вымойте и нарежьте кусочками размером 3×4 см. Бланшируйте 3–4 мин в кипящей воде и сразу же охладите в холодной. Мелкоплодные помидоры вымойте и слоями вместе с перцем уложите в банки. Нарезанную зелень положите на дно. Если есть только крупные помидоры, нарежьте их дольками и положите на дно и поверх перца. Залейте кипящим томатным соком с солью и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки 50–60 мин).

169. ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ. 1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г кореньев и 10 г зелени петрушки, 1 стак. растительного масла, 20–25 г соли, 40–50 г сахара, 1–2 ст. ложки уксуса, 5–6 горошин душистого перца.

Крупные плоды сладкого перца вымойте, вырежьте семена, снова вымойте. Лук для фарша нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистите и нарежьте соломкой, потушите в растительном масле до полуготовности. Помидоры протрите через крупное сито или дуршлаг (кожицу удалите). Томатную массу доведите до кипения, варите 15 мин, добавьте соль, сахар, уксус, душистый перец и варите еще 10 мин.

Зелень петрушки измельчите. Растительное масло кипятите несколько мин, охладите до 70° и разлейте в подготовленные банки из расчета 2 ст. ложки на литровую банку. Овощи,

приготовленные для фарша, смешайте, пересыпьте солью и заполните этой массой подготовленный перец. Уложите фаршированный перец в банки с маслом и залейте горячей томатной массой с приправами. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 55 мин, литровые — 65 мин.

170. ЛЮТЕНИЦА. 10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 15 г молотого красного острого перца, 20–30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 270 г растительного масла, 15–20 г сахара, 20 г соли.

Зрелый мясистый сладкий перец вымойте, вырежьте семена и затем мелко нарежьте. Опустите перец в кипящую воду и варите до готовности, протрите через сито. Помидоры вымойте, нарежьте дольками, подогрейте до полного размягчения и тоже протрите через сито. Чеснок и зелень нарежьте мелкими кусочками. Пюре из помидоров и сладкого перца смешайте и уварите до загустения, после чего растворите в нем соль, сахар, прибавьте острый перец, чеснок, зелень и растительное масло. Разлейте горячую смесь в банки и стерилизуйте (литровые банки 45–50 мин).

171. ЛЕЧО. 1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 15–20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2–3 ст. ложки воды.

Зеленый мясистый перец вымойте, обрежьте с концов, удалите семена. Перец нарежьте полосками шириной 5–8 мм или кусочками. Помидоры нарежьте ломтиками толщиной 3–4 мм. Лук очистите и измельчите. Подготовленные овощи смешайте, добавьте по вкусу соль и черный перец и переложите в эмалированную кастрюлю. Добавьте 2–3 ст. ложки воды и тушите под крышкой 10 мин. Плотно, без воздушных пустот, заполните банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком). Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 45 мин, трехлитровые — 60 мин.

172. ПЮРЕ ИЗ ПЕРЦА. Плоды, убранные в стадии физиологической зрелости (красные или оранжевые) вымойте в холодной проточной воде, удалите у них плодоножки, семенники с семенами и снова хорошо ополосните в воде. Бланшируйте 5–8 мин в кипящей воде, после чего положите в сито, чтобы вода стекла. Затем пропустите через мясорубку или протрите через сито из нержавеющей стали. Полученное пюре кипятите не более 5 мин, непрерывно помешивая, и тотчас же расфасуйте в горячие простерилизованные пол-литровые стеклянные банки. Стерилизуйте в кипящей воде 1 ч.

Пюре используйте для заправки первых и вторых блюд, а с добавкой тертого хрена, мелко нарезанной луковицы и густого майонеза — для вегетарианских бутербродов.

173. ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ. Перец можно солить с пряностями и без них, можно его фаршировать или засолить с другими овощами: огурцами или помидорами (при этом перец составляет $^1/_5$ часть овощей). Перед засолкой опустите перец на 2–3 мин в кипящую воду. Без пряностей его залейте 7 %-ным рассолом (700 г соли на 10 л воды), если же с пряностями, то 6 %-ным. Из пряностей используйте чеснок (по вкусу), лавровый лист — 15 листиков, перец душистый — 10 горошин (из расчета на 10 кг перца и 10 л воды). Из соли, воды и пряностей сварите рассол, охладите его, профильтруйте. Рассолом залейте перец.

174. ПЕРЕЦ, НАЧИНЕННЫЙ КАПУСТОЙ ИЛИ ОГУРЦАМИ.

Посолите мелко нашинкованную капусту и оставьте на ночь. Потом крепко выжмите и положите в уксус, уже приготовленный по вкусу. Помойте стручки сладкого мясистого перца и очистите от семян, сердцевины и жил, неплотно наполните стручок перца капустой, вынутой из уксуса. Уложите стручки острым концом вниз банки, между ними положите ломтики хрена и (по желанию) несколько горчичных зерен. Наверх положите капусту и хрен. Банки залейте доверху слабым некипяченным холодным раствором уксуса с небольшим количеством сахара. Уксус должен покрывать стручки целиком.

Чтобы перец не поднялся кверху, в банку можно положить деревянную решеточку.

Таким же образом перец начиняется краснокочанной капустой или огурцами, тонко нарезанными кружками (если начиняете огурцами, то хрен не употребляйте). Сверху заполненной банки влейте ложку растительного масла или гусиного жира.

Этим же способом маринуется и салат из перца. В банки уложите слой зеленого перца, нарезанного колечками, потом слой капусты. Между ними можно положить мелкие стручки зеленого перца, а также несколько ломтиков хрена и горчичных зерен. Заливайте салат холодным кипяченым уксусом.

Следует учесть, что перец, нарезанный кружками, нельзя солить заранее, иначе он станет очень мягким.

175. СОЛЕНЬЕ ТРЕХЦВЕТНОЕ.

Это соленье готовят из равных количеств цветной капусты и мясистых плодов зеленого и красного сладкого перца. Цветную капусту разделите на небольшие соцветия, а перцы очистите от семян и нарежьте тонкими пластинками — зеленые отдельно от красных. Затем заполняйте банки, укладывая на дно красный перец, поверх него зеленый, затем цветную капусту. В том же порядке укладывайте и верхние слои до наполнения банки. Для запаха добавьте зелень петрушки, помещая ее среди зеленых

перцев. Овощи придавите легкой крестовиной и залейте рассолом, приготовленным из 1 части винного уксуса, 1 части воды и 80 г соли на 1 л жидкости. Посуду покройте и храните в холодном помещении.

176. СОЛЕНЬЕ ИЗ ПЕРЦА СОРТА ГАМБА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ВИНОГРАДОМ. Отберите зрелые красные перцы правильной формы, обмойте и удалите семеносцы, вырезав аккуратно острием ножа небольшое круглое отверстие вокруг плодоножки так, чтобы не допустить растрескивания и разрывов. Подготовленные перцы опустите на 1 мин в подсоленную воду (по вкусу) для слабого размягчения. В каждый перец положите смесь из мелко нарезанного корня сельдерея, зелени петрушки и по одному соцветию цветной капусты. Наполненные перцы укладывайте в банку, помещая их отверстием вверх. Между ними поместите редкие гроздья винограда сорта Болгар (с 10–12 ягодами), морковь и сельдерей, нарезанные гофрированным ножом или вырезанные в виде спирали при помощи специального сверла, а также тонкие ломтики хрена. Уложенную смесь залейте переваренным рассолом, приготовленным в соотношении 1 л уксуса и 120 г соли на 1 л воды. Сверху надавите решеткой из тонких дощечек, чтобы овощи погрузились в рассол на 5–6 см. Посуду накройте и храните в холодном помещении.

177. СОЛЕНЬЕ ИЗ ОСТРОГО СТРУЧКОВОГО ПЕРЦА, ПОМИДОРОВ И ЛУКА. Стручки острого перца, мелкие продолговатые помидоры и очищенные мелкие луковицы смешайте в равных частях и опустите на 1 мин в кипящую воду, подсоленную по вкусу. Отцедите воду и уложите смесь в банки, помещая между рядами лавровый лист и зерна черного перца. Затем залейте переваренным чистым уксусом с добавлением по 50 г соли на 1 л. Банки закройте и храните в холодном помещении.

178. ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ. Для приготовления фарша возьмите 2 кг моркови, 1 кг очищенного лука и 0,5 кг свежей капусты. Все это мелко порежьте, поперчите по вкусу, обжарьте и оставьте в эмалированном блюде с тем, чтобы стекло масло, которое затем слейте.

У плодов перца удалите плодоножки и семена, поместите на 1 мин в круто посоленный кипяток, затем выньте их, охладите и заполните подготовленным фаршем. В банку бросьте несколько горошин черного перца, уложите в нее фаршированный перец и залейте прокипяченным, подсоленным по вкусу томатным соком. Банки стерилизуйте и закатайте крышками.

179. АДЖИКА. Красный острый перец освободите от семян,

зубки чеснока очистите от кожуры. Зелень — кориандр, укроп, петрушку, эстрагон переберите, промойте, пропустите через мясорубку вместе с перцем и чесноком. Добавьте соль (примерно половину от полученной массы), тщательно перемешайте, положите в небольшие баночки, закройте крышками. Подавайте в качестве приправы для первых и вторых мясных и рыбных блюд. Пропорция овощей произвольная, по вкусу. Для смягчения вкуса острый перец можно наполовину заменить сладким перцем и уменьшить количество соли.

180. ПРИПРАВА ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА. Красный сладкий перец промойте, удалите семена, пропустите через мясорубку, добавьте соль и винный уксус, тщательно перемешайте, положите в маленькие баночки (например, в майонезные или из-под горчицы) и герметически укупорьте. Употребляйте в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам и добавки к борщам.

На 1 стак. пропущенного через мясорубку перца 2 ч. ложки соли и 2–3 ч. ложки винного уксуса.

181. САЛАТ ИЗ ПЕРЦА ПО-ЧЕШСКИ. 2–3 кг сладкого красного перца, 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 ч. ложка семян горчицы, 3–5 г лимонной кислоты.

Состав заливки: на 1 л воды 0,18-0,21 л столового уксуса, 25 г сахара, 10–12 г соли.

Из зрелого мясистого перца вырежьте семена, вымойте и нарежьте полосками. Сельдерей вымойте, очистите и также нарежьте полосками шириной 10 мм. Приготовьте заливку, доведите до кипения, добавьте сельдерей и варите до размягчения. Сельдерей уложите в банки вместе с перцем, луком и пряностями. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 30 мин, двух- и трехлитровые — 50 мин.

182. САЛАТ ПО-БОЛГАРСКИ.

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1–0,12 л столового уксуса, 30 г молотого черного перца.

Перец вымойте, 1–2 мин бланшируйте в кипящей воде, охладите в холодной и вырежьте семена. Нарежьте перец полосками шириной 5–8 мм. Помидоры вымойте и нарежьте кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистите и нарежьте кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень измельчите. Овощи смешайте в тазу, заправьте солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложите в банки и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки 20 мин).

183. ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ ПО-БОЛГАРСКИ. Состав

заливки: на 1 л томатного сока 25–30 г соли.

Красный мясистый сладкий перец вымойте, вырежьте семена, снова вымойте. Опустите плоды в кипящую воду на 1–5 мин, после чего сразу охладите в холодной воде. Вставьте перец один в другой и плотно уложите в банки. Залейте кипящим томатным соком с солью и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 30–35 мин, литровые — 35–40 мин.

184. ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ ПО-ЧЕШСКИ. 10 кг сладкого перца, 100–150 г корня хрена, 150–200 г чеснока, 40–50 г зелени укропа.

Состав заливки: на 1 л томатного сока 25–30 г соли.

Подготовьте перец, как в предыдущем рецепте. Корень хрена очистите и нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите, зелень нарежьте. Приправы положите на дно банок и затем сверху. Перец плотно уложите в банки, вкладывая один плод в другой. Залейте кипящим томатным соком с солью и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 30–40 мин, двух-и трехлитровые — 50–60 мин.

185. ПЕРЕЦ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ ПО-БОЛГАРСКИ.

5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец вымойте, вырежьте семена, нарежьте плоды кусочками размером 2×4 см и слегка поджарьте в растительном масле. Лук очистите, нарежьте кольцами и поджарьте в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчите. Помидоры вымойте, нарежьте дольками и уварите до половины первоначального объема. Затем добавьте в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положите перец, лук и зелень. Доведите смесь до кипения и сразу же разложите в банки. Стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки — 40 мин).

186. ПЕРЕЦ ПО-УКРАИНСКИ.

1 кг сладкого перца, 1,5–2 ст. ложки уксуса, растительное масло.

Зрелый мясистый перец натрите растительным маслом и испеките в духовке до мягкости. Горячий перец очистите от кожицы, вырежьте семена, вставьте один в другой и плотно уложите в банки, пересыпая солью. Залейте уксусом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 30 мин, литровые — 35 мин.

187. ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПО-ЧЕШСКИ. Состав рассола: на 1 л воды 80 г соли, 20 г сахара.

Сладкий мясистый перец вымойте, вырежьте семена, еще раз вымойте, плотно уложите в банки. Сверху положите кружок и

гнет, залейте холодным рассолом, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 10–12 дней. Затем храните в холодном месте с температурой около 0°.

188. ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ. Состав заливки: на 10 л воды 400 г соли, 20 г лимонной кислоты, растительное масло.

Перец разной степени зрелости (зеленый, желтый, красный) вымойте, обрежьте с обоих концов, удалите семена, вставьте плоды один в другой по 2–3 шт. Плотно уложите перец в банки, залейте кипящим рассолом почти до краев горлышка. Сверху подлейте растительное масло. Укупорьте, оставьте на сутки при комнатной температуре, затем храните в холодном месте.

189. ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ. 1 кг сладкого перца, по 150 г кореньев сельдерея и петрушки, 150 г цветной капусты, 3–4 зубчика чеснока.

Состав заливки: на 1 л воды 0,8–1 л столового уксуса, по 30–40 г соли и сахара, 1–2 лавровых листа.

Сладкий мясистый перец вымойте, вырежьте семена, разрежьте плоды вдоль на 4–5 частей. Коренья вымойте, очистите и нарежьте кружочками или соломкой. Цветную капусту вымойте в подсоленной воде и разберите на небольшие соцветия. В подготовленную посуду слоями уложите перец, коренья и цветную капусту. Чеснок положите на дно. Каждый слой овощей пересыпьте солью и черным перцем. Овощи уплотните, положите на них кружок и гнет. На следующий день, когда овощи пустят сок, залейте их горячим маринадом и вновь оставьте на 12–15 ч. Затем заливку слейте, доведите до кипения и в горячем виде вылейте в посуду с овощами. Так проделайте еще 2 раза. В последний раз овощи уложите в стеклянные банки по плечики, залейте горячим маринадом и пастеризуйте (литровые банки 15–20 мин).

190. ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ В БАНКАХ. 10 кг сладкого перца, 100 г зелени петрушки, сельдерея и вишневого листа, 50 г корня хрена, петрушки, сельдерея, 3–5 г семян кориандра.

Состав заливки: на 9 л воды 700 г соли, 0,7 л столового уксуса.

Сладкий зеленый перец вымойте и наколите вилкой в нескольких местах у основания. Плотно уложите перец в банки. Подготовленные приправы уложите на дно и затем сверху. В каждую банку положите кружок и гнет, залейте перец холодной заливкой. Оставьте 10–12 дней при комнатной температуре, а затем перенесите в холодное место.

По мере необходимости добавьте заливку: на 1 л воды 30 г соли, 2 ст. ложки уксуса или растительного масла — чтобы перец

всегда был покрыт заливкой.

191. ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ. Состав фарша: 150 г очищенной моркови, 800 г белокочанной капусты, по 25 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 30 г соли.

Состав рассола: на 1 л воды 30 г соли.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырежьте семена, плоды вымойте, дайте стечь воде и в каждый плод насыпьте соли из расчета 15–20 г соли на 1 кг очищенного перца. Выдержите 2–3 ч. Морковь очистите и нарежьте соломкой. Капусту мелко нашинкуйте. Зелень измельчите. Все овощи тщательно перемешайте в тазу и заправьте солью. Готовым фаршем плотно заполните перец. Фаршированные плоды уложите в банки и залейте холодным рассолом. Первые 10–12 дней держите при комнатной температуре, затем перенесите в холодное место.

192. ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ. 10 кг сладкого перца, 15–20 кг огурцов, 2–3 головки чеснока, 100–150 г укропа с семенами.

Состав заливки: на 10 л воды 200–400 г соли.

Сладкий перец вымойте, обрежьте с обоих концов и удалите семена. Один плод оставьте с семенами и разрежьте пополам. Огурцы средней величины вымойте и наколите вилкой в нескольких местах. Укроп вымойте и нарежьте кусками длиной 10–15 см. Подготовленные овощи и приправы плотно уложите в посуду с широким горлом, накройте кружком, положите гнет и залейте горячим рассолом. Оставьте при комнатной температуре на 2–3 дня, затем перенесите в холодное место.

193. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ. 4,3 кг сладкого перца, 2,8 кг помидоров, 600 г лука, 4 кг моркови, по 150 г кореньев пастернака, петрушки и сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, по 100 г соли и сахара, 15 г молотого красного острого и 10 г молотого черного перца.

Перец вымойте, вырежьте семена, бланшируйте плоды 2–3 мин в кипящей воде и охладите в холодной. Лук очистите, нарежьте кольцами и поджарьте в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистите, нарежьте кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками и поджарьте по отдельности в растительном масле. Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень смешайте, пересыпьте половиной нормы соли, хорошо перемешайте. Полученным фаршем плотно заполните перец. Помидоры мелко нарежьте и подогрейте до кипения, затем добавьте соль, сахар, молотый красный и черный перец. Томатную массу варите на слабом огне 5 мин, после чего залейте ее в банки с уложенным в них фаршированным перцем. Стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки 60–70 мин).

194. ПЕРЕЦ КРЕПКОГО ПОСОЛА. 10 кг сладкого перца, 350–400 г соли.

Состав рассола: на 1 л воды 50 г соли.

Перец вымойте, вырежьте семена, опять вымойте, пересыпьте солью и вложите один в другой. Плотно уложите перец в посуду с широким горлом, сверху положите кружок и гнет. Через 12–15 ч, когда они пустят сок, переложите перец в банки с широким горлом, залейте холодным рассолом, сверху положите кружок и гнет и оставьте все на несколько дней при комнатной температуре, а затем перенесите банки в холодное место. Перед употреблением этот перец вымачивайте в холодной воде.

195. СОК ИЗ ПЕРЦА НАТУРАЛЬНЫЙ. Здоровый зрелый сладкий красный перец вымойте, вырежьте семена, нарежьте плоды кусками, пропустите через мясорубку и выжмите из полученной массы сок. Добавьте по вкусу соль (примерно 1 ч. ложку на 1 л сока). Консервируйте способом горячего розлива или стерилизуйте при 108° в течение 30 мин. Чтобы достичь такой температуры, добавьте в стерилизатор соль: 400 г на 1 л воды. Пробки и крышки дополнительно укрепите скобами, чтобы их не сорвало во время стерилизации.

Сок из перца обычно используют в смеси с другими овощными соками для обогащения их витаминами.

196. ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ПО-НЕМЕЦКИ. Состав заливки: на 1 л воды 0,5–0,7 л столового уксуса, 1 кг меда, 5–6 ст. ложек растительного масла.

Зрелый мясистый сладкий перец вымойте, на 3–4 мин опустите в кипящую воду, охладите в холодной, снимите кожицу, вырежьте семена, нарежьте полосками шириной 5–8 мм и плотно уложите в банки. В кипящей воде растворите мед, добавьте уксус и залейте маринадом перец в банках. Сверху налейте немного масла. Пастеризуйте при температуре 90°: литровые банки 15–20 мин, двухлитровые — 30 мин.

197. ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ПО-ЧЕШСКИ. 2,5 кг сладкого перца, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 25 г зелени укропа, 2–3 лавровых листа.

Состав заливки: на 1 л воды 75 г соли, 0,15-0,2 л столового уксуса, 50 мл растительного масла.

Перец вымойте, залейте кипятком и оставьте в нем до полного остывания. Затем наколите плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами уложите в банки. Кипящей заливкой заполните банки с перцем и поставьте в холодное место. Через несколько дней заливку слейте, доведите до кипения, кипятите 5–7 мин и вновь вылейте в банки с перцем. Укупорьте и храните в темном и холодном месте.

198. ИКРА-АССОРТИ. 1 вариант. 1 кг сладкого перца, 3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г лука, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Все овощи жарьте по очереди, помидоры — последними. Переложите икру в стерильные банки, закатайте.

2 вариант. На 1 кг готовой продукции 950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томат-пюре.

Перец вымойте, разрежьте на части, удалите семена. Морковь и лук вымойте, очистите, мелко нарежьте. Перец, лук и морковь обжарьте в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук — желтым, добавьте соль и томат-пюре. Охладите массу до 60–70°, разложите в банки и стерилизуйте.

199. ПЕРЕЦ СУШЕНЫЙ. Для сушки берут хорошо вызревшие перцы красного цвета. Их сначала разложите в теплом помещении для подвяливания на несколько дней. Затем плоды вяжите за плодоножки так, чтобы они не касались друг друга, и вывешивайте на хорошо проветриваемом, солнечном и защищенном от осадков месте. Масса вязанки не должна превышать 2 кг. Если погода не благоприятствует солнечной сушке, то перец досушивайте в сушилке. Перец, предназначенный для помола, досушивайте в духовке.

Таким образом сушите и сладкий и острый перец.

200. ПЕРЕЦ, СУШЕННЫЙ КУСОЧКАМИ. Хорошо вызревшие плоды сладкого перца очистите от семян, нарежьте кусочками размером 3 × 4 см и опустите на 3–4 мин в кипящую воду. Сушите на солнце до готовности. Сушеный перец храните в завязанных полиэтиленовых пакетах или закрытых банках.

Перед употреблением перец бросьте в кипящую воду. Используйте его для заправки первых и вторых блюд, салатов и т. д.

201. ПЕРЕЦ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ. Это соление готовьте из равного количества цветной капусты и мясистых плодов зеленого и красного сладкого перца. Цветную капусту разделите на небольшие соцветия, а перец очистите от семян и нарежьте тонкими полосками — зеленые отдельно от красных. Затем наполните банки, укладывая на дно красный перец, поверх него зеленый, затем цветную капусту. В том же порядке укладывайте и верхние слои до наполнения банки. Для запаха добавьте зелень петрушки, помещая ее среди зеленых стручков. Овощи придавите и залейте рассолом. Посуду накройте и храните в холодном помещении.

202. ПЕРЕЦ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ВИНОГРАДОМ. Отберите зрелый красный перец правильной формы, обмойте и

удалите семена, вырезав осторожно острием ножа небольшое круглое отверстие вокруг плодоножки так, чтобы не допустить растрескивания и разрывов. Подготовленные плоды опустите на 1 мин в подсоленную по вкусу воду для слабого размягчения. В каждый перец положите смесь из мелко нарезанного корня сельдерея, зелени петрушки и по одному соцветию цветной капусты. Наполненные стручки уложите в банку отверстиями вверх, между ними поместите гроздья винограда (с 10–12 ягодами), морковь и сельдерей (нарезанные гофрированным ножом или в виде спирали), а также тонкие ломтики хрена, залейте прокипяченным рассолом, придавите решеткой из тонких дощечек, чтобы овощи погрузились в рассол на 5–6 см. Посуду накройте и храните в холодном помещении.

Вода — 1 л, уксус — 1 л, соль — 120 г.

203. ПЕРЕЦ ОТВАРНОЙ ПОД МАРИНАДОМ (с семенами). Отберите гладкие мясистые плоды красного перца, срежьте плодоножки на 1 см выше основания. Стручки опустите на несколько мин в кипящий маринад, выньте и после охлаждения уложите в банки, помещая между ними лавровый лист, зерна черного перца, кусочки моркови и корни сельдерея, по желанию — дольки чеснока. Слегка прижмите и залейте тем же маринадом.

Перец — 8 кг, маринад: вода — 2 л, уксус — 2 л, соль — 400 г, сахар-песок — 500 г, растительное масло — 0,25 л.

204. ПЕРЕЦ ОТВАРНОЙ ПОД МАРИНАДОМ (без семян). Отберите гладкие мясистые красные плоды сладкого перца, удалите у них семена и опустите в кипящий маринад. Через несколько мин выньте и, когда остынут, уложите в банки, заливая при этом рассолом, чтобы между стручками не осталось воздуха. Придавите их тонкими дощечками и храните в холодном помещении.

Перец — 10 кг, маринад: уксус — 1,5 л, соль — 300 г, сахар-песок — 750 г, растительное масло — 0,3 л, лавровый лист, перец душистый.

205. ПЕРЕЦ СЛАДКО-СОЛЕНЫЙ. Отберите красные мясистые плоды, удалите семена, разрежьте каждый на четыре части и посыпьте смесью из половины сахара и соли. Через 8-10 ч выделившийся сок отцедите и добавьте в него остальные соль и сахар, уксус и растительное масло.

Перец смешайте с морковью, нарезанной гофрированным ножом, корнем сельдерея, цветной капустой, разделанной на соцветия, и мелко нарезанной зеленью петрушки. Рассол доведите до кипения и сразу же залейте им овощную смесь. Когда остынет, выложите ее в банки и залейте тем же рассолом. Банки

плотно накройте и храните в холодном помещении.

Перец — 3 кг, сахар-песок — 400 г, соль — 300 г, уксус — 1,5 л, растительное масло — 0,2 л, морковь — 1 кг, сельдерей — 1 корень, цветная капуста — 1 головка, петрушка — 2 пучка средней величины.

206. ПЕРЕЦ ПЕЧЕНЫЙ С КОЖИЦЕЙ. Гладкие зеленые или красные стручки помойте, удалите семена, обожгите на сильном огне, следя за тем, чтобы не пережечь кожицу, затем поместите в неглубокую посуду и посолите по вкусу. Когда стечет выделившаяся жидкость, уложите в банки, перемежая дольками чеснока и нарезанной зеленью петрушки. Потом залейте прокипяченным и подсоленным винным уксусом, накройте куском полотна, придавите тонкими деревянными дощечками и залейте растительным маслом слоем в 2–3 см.

Храните в холодном помещении.

207. ПЕРЕЦ ГОРЬКИЙ С ПОМИДОРАМИ И ЛУКОМ. Перец, помидоры и очищенные мелкие луковицы смешайте в равных частях и опустите на 1 мин в кипящую, подсоленную по вкусу воду. Затем отцедите, уложите в банки, перемежая лавровым листом и зернами черного перца, залейте прокипяченным винным уксусом с добавлением соли (50 г на 1 л). Банку закройте и храните в холодном помещении.

208. ПЕРЕЦ ГОРЬКИЙ ЖАРЕНЫЙ. Зрелые и красные стручки промойте, срежьте плодоножки на расстоянии 1 см от основания и слегка обжарьте в растительном масле. Остывшие плоды посолите по вкусу, уложите в банку и залейте маринадом. Между стручками разместите мелко нарезанную морковь, чеснок и черный перец.

Вода — 0,25 л, уксус — 1 л, сахар-песок — 0,5 кг, соль — 100 г.

209. ПЕРЕЦ ГОРЬКИЙ ЖАРЕНЫЙ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ.

Стручки промойте, срежьте плодоножки на расстоянии 1–2 см от основания и слегка обжарьте в растительном масле. Когда остынут, уложите в банки, залейте каждый ряд процеженным томатным соком, сгущенным до половины первоначального объема. Банки накройте и храните в холодном месте. На 1 л сока: соль — 50 г, сахар-песок — 200 г.

210. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ В МАСЛЕ. Некрупный мясистый перец, 1 л воды, 0,5 л 8 %-ного уксуса, 100 г растительного масла, 200 г сахара, 80 г соли и несколько зерен черного перца.

Перец промойте, очистите и вырежьте перепонки. Опустите в кипящую воду, сразу выберите и размягченными уложите в банки. Воду, уксус, сахар, соль и черный перец вскипятите, добавьте масла и охлажденным раствором залейте перец. Банки плотно

закройте и стерилизуйте с момента закипания воды в стерилизаторе 10 мин. при умеренном кипении. Затем банки выньте из воды и дайте им остыть.

211. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КРАСНОЙ КАПУСТОЙ. Перец, 1 кг краснокочанной капусты, 30 г соли, 50 г сахарного песка, 10 г тмина, 0,75 л воды, 0,5 л 8 %-ного уксуса, 20 г соли, 40 г сахара, по нескольку зерен черного и душистого перца и 2 лавровых листа.

Зеленый мясистый перец промойте, очистите, вырежьте перепонки. Капусту очистите от верхних листьев, обмойте и тонко нашинкуйте. Добавьте 30 г соли, 50 г сахара и тмин. Все хорошо перемешайте и дайте постоять. Воду, уксус, соль, сахар, черный и душистый перец, лавровый лист немного прокипятите. Капусту слегка отожмите и наполните ею перец. Уложите в банки, залейте охлажденным рассолом, сверху можно налить 50 г растительного масла. Банки завяжите.

212. ПЕРЕЦ, СОЛЕННЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ В БОЧОНКЕ. Для засола отберите стручки средних размеров, вымойте, после чего дайте им обсохнуть на воздухе, вырежьте плодоножки вместе с семенниками, тщательно удалите оставшиеся внутри плода семена. После чистки каждый стручок густо посыпьте солью и вложите один в другой (по нескольку штук). Уложите в небольшой бочонок, накройте деревянным кружком с гнетом и выдержите один день при комнатной температуре, после чего вынесите в холодное место. В случае надобности добавьте рассол. Перед употреблением перец вымачивайте в воде.

213. ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ.

Отберите перец с ярко-красной окраской: удалите плодоножки и семена, разрежьте пополам и бланшируйте в кипящей воде 1 мин. Затем выньте и дайте стечь воде, уложите в банки и залейте приготовленной заливкой.

Приготовление заливки:

а) для слабокислых маринадов: 3,25 стак. воды, 0,75 стак. уксуса, 1 ст. ложка соли, 1,5 ст. ложки сахара;

б) для кислых маринадов: 3 стак. воды и 1 стак. уксуса. Соль и сахар по той же норме.

в) для острых маринадов: 2 стак. воды и 2 стак. уксуса. Соль и сахар по той же норме.

В каждую банку (емкость 1 л) добавьте специи: гвоздику, корицу, укроп, эстрагон, петрушку, лист черной смородины, хрен, лавровый лист, чеснок и пр.

Банки, наполненные перцем, залейте горячим маринадом на 3 см ниже верха. Сверху еще влейте 1 ст. ложку прокипяченного и охлажденного подсолнечного масла. Залитые банки накройте

крышками и стерилизуйте 20–25 мин. После стерилизации крышки закатайте.

2 вариант. В кипящий маринад на 1–2 мин опустите предварительно вымытые плоды красного сладкого перца, затем выньте, остудите и плотно уложите в трехлитровые банки, перекладывая каждый ряд чесноком и крупно нарезанной зеленью сельдерея и петрушки. Залейте маринадом. Банки закатайте и поставьте в холодное место.

Приготовление маринада. На трехлитровую банку возьмите 1,3 л воды, 80 г соли и столько же сахара, 6–7 зерен черного перца, 6 шт. гвоздики, 5 лавровых листочков.

Маринад кипятите 10–15 мин в эмалированной кастрюле, затем добавьте 60-100 г 5 %-ного уксуса.

3 вариант. Перец вымойте, очистите, разрежьте на 4 части и варите в маринаде 5 мин. Сложите в стерилизованные банки, залейте горячим маринадом, закатайте. Маринад готовьте так: на 1 л воды — 1,5 стак. сахара, 1,5 стак. уксуса, 1 стак. подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли. Все вскипятите. Этого маринада хватит для 3 кг перца.

214. ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ПО-НЕМЕЦКИ. 1 кг зеленых, желтых или красных плодов перца вымойте и сразу же погрузите в кипящую воду, после чего удалите плодоножки и семена, нарежьте полосками и уложите в простерилизованные стеклянные банки. К 250 г меда добавьте 1 стак. воды и столько же столового уксуса, размешайте до образования однородной жидкости, после чего нагрейте до кипения. Кипящим маринадом залейте банки с перцем, куда добавьте 1 ст. ложку растительного масла (на литровую банку), стерилизуйте литровые банки в кипящей воде 20 мин, после чего сразу же закатайте.

215. ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Плоды тщательно вымойте, а затем вырежьте ножом, острой ложкой или металлической трубкой плодоножку и семенник. Вторично вымойте перец, чтобы удалить оставшиеся семена из внутренней полоски плодов. Бланшируйте перец в кипящей воде 3–5 мин, а затем погрузите на 1–2 мин в холодную воду. Подготовленный перец разрежьте на кусочки и уложите в банку. Можно укладывать в банку и целые плоды, но в этом случае концы плодов следует обрезать, чтобы образовалось второе отверстие размером 5-10 мм.

Целые плоды несколько сплющите и уложите в пол-литровую банку (300 г), располагая их вертикально, одни плоды тупым концом ко дну банки, другие — острым. На пол-литровую банку добавьте 3–4 ч. ложки 5 %-ного уксуса, зубчик чеснока и 1 лавровый лист.

Отдельно готовьте заливку кипячением в литре воды 3–4 ч. ложек соли и 4 ч. ложек сахара. Горячую заливку налейте в банки с перцем и стерилизуйте: пол-литровые банки 8-10 мин, литровые — 12–13 мин, затем укупорьте и охладите.

216. м ПЕРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Очистите плоды от семян, разрежьте пополам. Опустите в кипящую воду на 5 мин, разложите по литровым банкам, залейте заливкой, стерилизуйте 15–20 мин, закатайте.

Приготовление заливки. Натрите спелые помидоры на терке, чтобы получить 2 л сока. Добавьте в сок 1 стак. сахара и 1 стак. подсолнечного масла, соль, а также несколько горошков перца и 1 ст. ложку 6 %-ного уксуса. К перцам неплохо добавить 5 порезанных луковиц и 1 измельченную морковь.

217. ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ.

Подготовленные плоды перца положите на 1 мин в круто посоленный кипяток, выньте, остудите и фаршируйте. Для фарша: на 2 кг очищенной моркови возьмите 1 кг очищенного репчатого лука и 0,5 кг свежей капусты. Все мелко порежьте и отдельно поджарьте в растительном масле, затем смешайте, посолите, поперчите, оставьте на ночь в эмалированном блюде. Чтобы масло стекло, блюдо поставьте наклонно, масло потом удалите.

Фаршированный перец уложите в банку, на дно которой положите несколько горошин черного перца. После этого возьмите прокипяченный и остуженный, подсоленный по вкусу томатный сок, залейте им перцы, а банки простерилизуйте (литровую банку с момента закипания 15 мин) и закатайте.

218. ИКРА ИЗ ПЕРЦА. 2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 200 г лука, 100 г помидоров, 15 г кореньев петрушки, 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стак. растительного масла, 25 г соли, 1 ст. ложка уксуса, по 2–3 г черного и душистого перца.

Перец вымойте, обсушите, натрите растительным маслом и испеките в духовке до размягчения. Горячий перец очистите от кожицы и вырежьте семена. Если плоды подгорели, промойте их сначала горячей водой, затем очистите. Очищенный перец пропустите через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очистите, нарежьте соломкой и тушите в растительном масле до полуготовности. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарежьте. Помидоры пропустите через мясорубку и уварите до половины первоначального объема. В томатную пасту положите предварительно подготовленные овощи, добавьте соль, молотый перец, уксус и варите на слабом огне при помешивании еще 10 мин. Горячую массу переложите в банки и стерилизуйте в

кипящей воде: пол-литровые банки 70 мин, литровые — 80 мин.

219. ПЕРЕЦ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ ДЛЯ ПРИПРАВЫ. Из хорошо созревших помидоров приготовьте томатный сок, который варите в большой кастрюле 30 мин. В это время вымойте и очистите от плодоножек и семян перец, нашинкуйте полосками шириной 1 см и опустите в кипящий томатный сок вместе с натертыми на терке морковью, корнями сельдерея, очищенными зубчиками чеснока, мелко нарезанным укропом и петрушкой, сахаром, растительным маслом, уксусом и солью. Овощи приправы должны покипеть с томатным соком 10 мин, затем кипящими разлейте их в хорошо вымытые и высушенные банки, которые наполните доверху. Предварительно обернув бумагой, банки сразу же укупорьте герметически и держите до полного остывания перевернутыми вверх дном.

На 3 л томатного сока добавьте 1,5 кг нарезанного перца, 300 г натертой моркови, 50 г натертых корней сельдерея, десяток зубчиков чеснока, пучок укропа и петрушки, 200 мл растительного масла, 50 г сахара, 50 г соли (по вкусу) и 50 мл уксуса.

Сервируйте как гарнир к печеному или жареному мясу, а также как самостоятельное блюдо или как добавление к другим блюдам.

220. САЛАТ ОВОЩНОЙ С ПЕРЦЕМ. Свежий перец круглый (камби) — зеленый или красный — вымойте, очистите от семян и нашинкуйте соломкой шириной до 1,5 см. Добавьте мелко нарезанные помидоры, собранные неперезревшими, морковь, тонко нашинкованную полосками шириной 2–3 мм и длиной 1 см, и лук, нарезанный тонкими полукольцами. Смесь размешайте, посолите по вкусу (20 г соли на 1 кг овощей), добавьте петрушку, уксус и растительное масло. Овощная смесь даст сок, который можно использовать для заливки смеси при раскладывании в банки. На дно положите по три горошины душистого перца и небольшому кусочку лаврового листа.

Соотношение овощей и приправ в овощном салате: камби — зеленые или красные — 2 кг, помидоры — 4 кг, морковь — 1 кг, лук — 1 кг.

221. ПЕРЕЦ ПЕЧЕНЫЙ С БРЫНЗОЙ. Испеките 5 кг хорошего мясистого красного сладкого перца, очистите от семян и от кожицы, разомните. К полученному пюре добавьте 500 г измельченной коровьей брынзы и 300 мл растительного масла. Смесь хорошо перемешайте (можно и миксером). Разложите в небольшие банки (350 мл) и стерилизуйте 20 мин.

222. АППЕТИТКА С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ. Вымойте 3 кг сладкоплодного жгучего перца, отрежьте «хвостики» (1 см от

основания) и слегка испеките на сильном огне (не до стадии мягкости). Из 5 кг хорошо поспевших очищенных от кожицы помидоров приготовьте сок, доведите его до кипения, дайте ему прокипеть 20 мин, добавьте 250 г сахара, 500 мл растительного масла и 200 г соли. В этот маринад опустите испеченный перец и дайте ему прокипеть 5–6 мин. Готовую смесь разлейте в банки емкостью 800 мл (1 л), предварительно обернутые бумагой, быстро укупорьте герметически и переверните вниз крышками, держите так до полного остывания.

223. ПЕРЕЦ С УКСУСОМ И МЕДОМ. Вымойте 3 кг круглого красного перца — камби, отрежьте плодоножки на 1 см от основания и проколите в нескольких местах около семени. Сложите в банку, чередуя с розетками цветной капусты, посыпая горошинами черного перца, кусочками хрена, положив листья смородины и винограда. Залейте уксусом, в котором растворено 250 г соли и 150 г меда. Эта смесь не варится, а уксуса нужно взять столько, чтобы покрыть плоды. Камби прижмите сверху деревянным кружком, банку плотно закройте и уберите в прохладное место.

Помидоры

После картофеля помидоры — самая распространенная культура семейства пасленовых. Их сочные, приятные на вкус плоды стали неотъемлемым компонентом пищи: едят их свежими, солеными, маринованными, перерабатывают на пасту, соус, сок…

224. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ.

Спелые помидоры разрежьте на дольки, сложите в трехлитровые банки, пересыпьте луком из расчета 2 головки на банку, положите 4 лавровых листа, 4 гвоздики, 4 шт. черного перца и залейте маринадом. Затем поставьте стерилизовать на 7-10 мин. В конце стерилизации добавьте 4 ч. ложки уксуса и 6 ложек подсолнечного масла и все закатайте железной крышкой.

Маринад: на 1 л воды 3 ч. ложки соли и 4 ст. ложки сахара.

225. ПОМИДОРЫ С ОГУРЦАМИ В ЖЕЛАТИНЕ. Рецепт на 13 литровых банок. Банки простерилизуйте. На дно каждой банки положите лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарежьте кружками, сладкий перец — кольцами. Все уложите плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, его необходимо слить, затем залить маринадом. Накройте крышками, поставьте стерилизовать на 1 ч. Банки закатайте и переверните для охлаждения.

Маринад: 2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9 %-ного. Все прокипятите и остудите. На каждый стак. маринада — 3 ст. ложки желатина. Желатин распустите и доведите до кипения.

226. ЛЕЧО. 3 кг помидоров, 6 шт. болгарского перца, 6–7 зубчиков чеснока, 1 стак. сахара, 1 ст. ложка соли.

1,5 кг помидоров нарежьте соломкой и сложите в кастрюлю. Также нарежьте 6 шт. перца и чеснок. Варите 10 мин, после чего положите остальную часть помидоров, сахар и соль. Варите 30 мин.

Готовые овощи уложите в трехлитровую стерилизованную банку, закатайте.

227. ПОМИДОРЫ С ВИНОГРАДОМ. На трехлитровую банку: сладкий перец — 1 шт., горький перец — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, лавровый лист — 2 шт., лист смородины — 5 шт., листья вишни — 4 шт., черный перец — 10 горошин, лист хрена, укроп, петрушка, соль — 1 ст. ложка, сахар — 1 ст. ложка, виноград — 1 кисть, помидоры.

В простерилизованную банку уложите специи, помидоры, виноград, соль, сахар, залейте кипятком на 20 мин. Слитую воду прокипятите и снова залейте помидоры. Сразу закройте

герметично.

228. САЛАТ ОСЕННИЙ. Зеленые помидоры — 5 кг, лук — 1 кг, перец — 1 кг, морковь — 1 кг, растительное масло — 250 г, уксус 9 %-ный — 250 г, сахар — 100 г.

Помидоры, лук, перец нарежьте, морковь нашинкуйте, все положите в емкость, залейте заливкой, перемешайте. Варите на слабом огне 30 мин, разложите в стерилизованные банки. Закройте герметично.

Заливку готовьте из растительного масла, уксуса и сахара, доведите до кипения.

229. ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ. Отберите спелые, целые помидоры. Вымойте, уложите на противень и поставьте в горячую духовку. Как только кожица у помидоров начнет лопаться, положите их в заранее простерилизованные банки, сверху добавьте 0,5 ст. ложки соли. Затем стерилизуйте 40 мин и закатайте.

230. ПОМИДОРЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. 1 вариант. Возьмите свежие помидоры, желательно толстокожие. Тщательно протрите чистым полотенцем. В простерилизованные стеклянные банки дольками, как на салат, уложите и хорошо уплотните. Накройте крышкой. Банки стерилизуйте 25–30 мин, двух- и трехлитровые — 35–40 мин. Закатайте, переверните и оставьте, накрыв сверху теплым одеялом.

Перед употреблением посолите, поперчите по вкусу, добавьте растительное масло, лук.

2 вариант. Помидоры рассортируйте по размеру и степени зрелости, затем вымойте и заостренной спичкой сделайте 4–6 проколов вокруг плодоножки, уложите в подготовленные банки и залейте горячим рассолом.

На литровую банку: зубчик чеснока, 1–2 лавровых листа, 5 зерен черного перца, 1 лист черной смородины, укроп, хрен, петрушку — всего 30–35 г.

Состав заливки: на 1 л воды 20 г соли. Кипятите 5 мин.

Пастеризуйте при 85°: литровые банки 20 мин, трехлитровые — 30 мин. Затем банки немедленно укупорьте.

3 вариант. Для консервирования отберите помидоры плотные и однородные по размеру, с хорошей ровной окраской. После удаления плодоножки мытые помидоры уложите в банки и залейте кипящим рассолом (на 4 стак. воды 1,5 ст. ложки соли). Затем банки накройте крышками, поставьте на прогревание и стерилизуйте: литровые банки 10 мин, трехлитровые — 15–16 мин, после чего их закатайте и охладите.

231. ПОМИДОРЫ КРАСНЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Отберите зрелые плотные плоды, вымойте их, положите в дуршлаг или марлевый мешочек и на 1–2 мин опустите в кипяток, затем быстро на 3–5 мин погрузите в холодную воду. После такой бланшировки кожица помидоров легко снимается. Очищенные помидоры ополосните водой, уложите в банки, залейте кипящим рассолом (на 4 стак. воды 1 ст. ложка соли) или горячим томатным соком.

Томатный сок готовьте из выбракованных плодов (перезрелых и др.). Для этого мытые помидоры разрежьте, положите в кастрюлю и, помешивая, кипятите 5-10 мин. Сняв с огня, протрите их через дуршлаг или мелкое сито. Полученный сок снова нагрейте (при желании на 1 л сока добавьте 1 ст. ложку соли) и используйте для заливки помидоров.

Залитые томатным соком или рассолом банки накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, трехлитровые — 20 мин, после чего их укупорьте и охладите.

На пол-литровую банку возьмите очищенных помидоров красных 350 г, соли — 5 г, томатного сока для заливки — 160–170 г.

232. ТОМАТ. Пропустите помидоры через мясорубку (вместе с кожурой), вскипятите томат в кастрюле, добавив на 1 л томата 1 ст. ложку соли. Разлейте по стерилизованным банкам, закатайте крышками. Томатом можно заливать огурцы, грибы, а также помидоры вместо рассола и маринада.

233. СОК ИЗ ПОМИДОРОВ с МЯКОТЬЮ. Возьмите зрелые плоды. Тщательно вымойте, положите в дуршлаг и опустите в кастрюлю с горячей водой на 1–2 мин, а потом на такое же время — в кастрюлю с холодной водой. Снимите кожицу и деревянной толкушкой протрите через дуршлаг в эмалированную миску.

Профильтруйте через марлю или сито и в полученный сок добавьте соль (1 ч. ложку на 0,5 л сока). Разлейте сок в банки, укупорьте и стерилизуйте в скороварке 10 мин.

234. ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ. Для маринования возьмите мелкие зеленые, бурые или розовые помидоры. На литровую банку добавьте специи (в шт.): лавровый лист — 1, перец черный горошек — 5, перец красный стручковый — 0,25, гвоздику — 5, корицу — на кончике ножа.

Маринад готовьте так: на 1 л воды возьмите 50 г соли, 50 г сахарного песка и 4 ч. ложки уксусной эссенции.

Полученный маринад залейте в банки с помидорами. Пастеризуйте при 85°: литровые банки 20 мин, трехлитровые — 30 мин. Затем банки немедленно укупорьте.

235. ПОМИДОРЫ ЗЕЛЕНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ. Подберите гладкие плоды правильной формы и одинаковой величины. Вымойте, уложите в большие банки, положив между помидорами головки очищенного репчатого лука, стручки острого перца, укроп, листья смородины и хрен. Прижмите сверху грузом. Залейте вскипяченным маринадом (на 1 л уксуса — 3 л воды, 350 г сахара, 250 г соли и приправы — по 10 шт. пряной гвоздики, черного и душистого перца горошком, 5 лавровых листьев). Банки с помидорами плотно укупорьте и поставьте в холодное место.

236. СОУС ТОМАТНЫЙ. Отберите спелые плоды, разрежьте их на дольки, поместите в кастрюлю и варите 5-10 мин, слегка помешивая. Внимательно следите за тем, чтобы масса не пригорела. Разваренную массу протрите сквозь сито и уварите в два раза, добавляя соль и сахар. Для аромата в массу положите марлевый мешочек с пряностями, который выньте по окончании варки. Перед тем как разлить горячий соус по банкам, добавьте в него уксусную кислоту. Банки стерилизуйте: пол-литровые 25 мин, литровые — 40 мин.

В состав соуса входят: протертой томатной массы 2–3 кг, сахара — 200 г, поваренной соли 50 г, уксусной эссенции 3 ч. ложки, чеснока растертого (порошок) 1,5–2 ч. ложки, по 5–6 шт. перца горького (в зернах) и гвоздики. Корицы молотой — на кончике ножа.

237. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ. 1 вариант. Для приготовления варенья используйте мелкие зеленые плоды. Срежьте их чуть со стороны плодоножки и очистите от семян. Затем вскипятите в трех водах (после каждого закипания выливая воду и заменяя ее холодной). Очищенные от кожицы помидоры процедите через марлю и опустите в сироп, приготовленный из расчета 1 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг помидоров.

Варенье варите до тех пор, пока сироп не станет необходимой густоты. За несколько мин до снятия с огня в варенье положите ложечку лимонной кислоты, так как при кипячении помидоров в них не осталось кислоты. Для аромата в варенье можно добавить ванилин.

Готовое варенье разлейте в банки, укупорьте герметически и держите перевернутыми вверх дном до полного остывания.

2 вариант. Выберите зрелые плоды с плотной мякотью. Надрежьте, удалите семена, вымойте в холодной воде. Затем залейте кипящей водой, поставьте на огонь и проварите 5 мин. Горячую воду слейте, помидоры залейте холодной водой и снова кипятите 5 мин. Затем откиньте помидоры на дуршлаг, дайте стечь воде, опустите в сахарный сироп. Готовьте сироп так: на 1 кг помидоров 1,2 кг сахара, 1 стак. воды, а для аромата добавьте 4–5 г лимонной кислоты в конце варки. Варите в два приема с выстаиванием 4–6 ч.

238. ТОМАТНОЕ ПЮРЕ. Готовьте пюре только из хорошо вызревших красных помидоров. Плоды разрежьте на несколько частей, уложите в кастрюлю и доведите до кипения, все время помешивая. Разваренные помидоры протрите через сито так, чтобы отходы состояли из кожицы и семян. Протертую мякоть вновь поместите в кастрюлю и, непрерывно помешивая, уваривайте в 2–3 раза. Затем горячее пюре разлейте в подогретые кипятком банки, поставьте в бак с горячей водой, доведите воду до кипения и стерилизуйте: пол-литровые банки 30 мин, литровые — 40 мин.

Можно томатное пюре заготовить впрок без стерилизации. Для этого в конце уваривания добавьте примерно на 1 л пюре 100–120 г соли. Смесь доведите до кипения, перемешайте до полного растворения соли, затем пюре охладите, переложите в любую тару, закройте крышкой или пергаментом и храните в холодном помещении.

239. СОК ТОМАТНЫЙ. Недозрелые помидоры доведите до кипения и на винтовом прессе (насадка на мясорубке) отделите сок с небольшим количеством мелких раздробленных частичек мякоти, которые проходят через отверстия сетки пресса.

Можно сок отделять и другим способом. От подогретой массы отделите половину или две трети ее в холщовый мешочек и отожмите чистый сок, а остальное количество протрите через мелкое сито. Сок и протертую массу смешайте и получите томатный сок. Выход сока составляет 70–80 % от свежего сырья.

Горячий сок разлейте в банки и стерилизуйте: пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–18 мин.

240. ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ.

Для засолки возьмите красные, розовые, бурые и зеленые помидоры, но не в смеси, а раздельно. Солите помидоры по тому же рецепту, что и огурцы. Обычно рассол занимает около 45 % посуды, а остальное — плоды и пряности.

На 100 кг отобранных и подготовленных помидоров возьмите 1,5–2 кг укропа, 0,5 кг корней хрена, 1 кг листьев черной смородины, вишни и хрена и 30–50 г сушеного красного горького стручкового перца. По желанию на это количество можно добавить 200–300 г чеснока, а также 0,5–1 кг ароматической зелени — эстрагона, базилика, чабера, майорана, сельдерея и петрушки.

Для посола красных и розовых помидоров принято брать не более 50–70 % пряностей, положенных для огурцов. При солении помидоров в деревянной таре из мягких пород дерева или в эмалированной, глиняной, стеклянной посуде хорошо добавить на каждые 10 кг плодов около 100 г свежих дубовых и вишневых листьев.

Для красных и розовых помидоров рассол готовьте из расчета на 10 л воды 500–700 г соли, а для бурых и зеленых — 600–800 г соли.

При засоле на дно тары уложите слой пряностей (треть общего их количества), предварительно хорошо перемешанных, затем до половины кладите помидоры, снова пряности, опять помидоры (доверху), после чего уложите последний слой пряностей.

Помидоры укладывайте в тару как можно плотнее, но не мните их, чтобы они сохранились целыми, без морщин и имели вид свежих помидоров. Рассол должен быть достаточно прозрачным, лишь с небольшим помутнением.

241. ПОМИДОРЫ ЗЕЛЕНЫЕ СОЛЕНЫЕ (МЕЛКИЕ). Помидорчики помойте, удалите плодоножку, уложите в кастрюлю или бочонок. На дно, сверху и между помидорами засыпьте пряности: укроп, мелко нарезанный хрен, зелень петрушки, коренья и листья сельдерея, вишневые листья, чеснок. Соотношение такое: на 5 кг помидоров — 100 г пряностей.

Отдельно варите рассол: на 5 кг помидоров — 3 л воды и 150 г соли. Залейте помидоры и оставьте при комнатной температуре на 14–15 дней, чтобы перебродило, затем уберите в погреб.

242. ПОМИДОРЫ, СОЛЕННЫЕ СУХИМ СПОСОБОМ. На 10 кг засолочных сортов возьмите 200 г соли, 2 головки чеснока, 100–200 г корня хрена.

В приготовленную емкость для соления помидоров положите на дно соль и семена укропа слоем 0,2–0,3 см. Заостренной

спичкой наколите плоды, нанося по 2–3 прокола в ямки — места крепления плодоножек. Сложите помидоры слоем на дно емкости ямками кверху, затем в ямки насыпьте соли. После 2–3 слоев в пространство между помидорами положите зубки чеснока, порезанные пополам, а в другие слои — кусочки хрена. Емкость, например, кадку, можно заполнять не сразу, а в несколько приемов. Когда же она заполнится, вставьте кружок и положите гнет. Он должен быть таким, чтобы впоследствии помидоры дали сок, но в то же время и не полопались бы. Емкость и груз рекомендуется прикрывать тканью, смазанной горчицей. Ткань должна свисать от верха емкости на 10–15 см. Пачку горчицы разведите в горячей воде и сырой массой смажьте ткань. Каждые 2 мес. ткань стирайте и снова смазывайте горчицей. Помидоры, соленые по-сухому, хорошо хранятся лишь в погребе. Просаливаются плоды за месяц, до истечения этого времени они будут малосольными. Мясистые помидоры при сухом посоле по вкусу напоминают моченые яблоки.

243. ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ.

Подберите плоды одинакового размера и степени зрелости: зеленые, розовые и бледно-красные. Их вымойте, удалите плодоножку и в этом месте проколите помидоры на глубину 1–2 см деревянной иглой. Помидоры можно консервировать в смеси с огурцами в любом соотношении.

Замачивать помидоры в воде не следует.

В хорошо промытую литровую банку положите последовательно 3–4 ст. ложки 5 %-ного уксуса, головку лука, зубчик чеснока, по 2–3 шт. черного перца и гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушка и сельдерей). После этого закладывайте помидоры.

Отдельно кипятите заливку: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложку сахара. Горячей заливкой залейте содержимое в банках, накройте крышками и поставьте банки в бачок с температурой 45–50°. Стерилизуйте в горячей воде пол-литровые банки 5–6 мин, литровые — 6–8 мин и трехлитровые — 10–12 мин.

В крупной таре (2–3 л) помидоры можно консервировать и способом горячей заливки. Для этого в банки заложите лук, чеснок и помидоры. Предварительно готовьте заливку: в 1 л воды вскипятите 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахара, пряности и зелень. Помидоры, уложенные в банки, дважды залейте кипятком, в котором каждый раз их выдерживайте 2–3 мин. Затем воду слейте, влейте горячую заливку, добавьте уксус (из расчета 3–4 ст. ложки 5 %-ного уксуса на литровую банку) и банки быстро укупорьте горячими прокипяченными крышками.

Часто из-за опасения ночных заморозков помидоры снимают зелеными и хранят в помещении (дозаривают). Плоды, порозовевшие через 10–15 дней, особенно хороши для консервирования, так как часть воды из них испарилась. Такие плоды не прокалывают, потому что при прогревании они не лопаются.

244. ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. 3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры вымойте, наколите в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложите в банки по плечики. Крупные помидоры разрежьте и разогрейте в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протрите через редкое сито, растворите в ней соль и сахар и залейте массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризуйте при 85° (литровые банки — 25–30 мин) или стерилизуйте в кипящей воде 8–9 мин.

Заливку используйте для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов хорошо готовить салат, соус, суп.

245. ПОМИДОРЫ КИСЛО-СЛАДКИЕ. Для консервирования подберите плоды одинакового размера и одной степени зрелости: зеленые, розовые и бледно-красные. В месте расположения плодоножки иногда делают прокол деревянной иглой, чтобы плод при прогревании не растрескивался.

Одновременно приготовьте свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку, сельдерей и т. п. Крупную зелень разрежьте на 2–3 части, небольшие луковицы репчатого лука, весом 20–30 г, как и зубчики чеснока, очистите. Доведите до кипения заливку (1 л воды, 50 г соли и 25 г сахара). В литровую банку положите 2 ст. ложки 9-10 %-ного уксуса, головку лука, зубчик чеснока, 2–3 шт. черного перца и гвоздики, лавровый листик, 15–20 г свежей зелени (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея) и 0,5 ч. ложки семян горчицы. После этого закладывайте помидоры и залейте горячей заливкой. Наполненные банки накройте прокипяченными крышками и поставьте на прогревание. В кипящей воде пол-литровые банки выдерживайте 6–8 мин, литровые — 8-10 мин, трехлитровые — 12–15 мин.

246. ПОМИДОРЫ КРАСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ. Их можно консервировать без уксуса, так как они содержат достаточное количество своей кислоты. Плоды отберите с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру, уложите в банки и

залейте кипящим рассолом (на 1 л воды 35 г поваренной соли). Банки прикройте крышками и ставьте на прогревание, выдерживая в кипящей воде: литровые 10–15 мин, трехлитровые — 20–25 мин. Затем их укупорьте и охладите.

247. ЗАГОТОВКА ИЗ КРАСНЫХ ПОМИДОРОВ. Плоды разрежьте на дольки, поместите в кастрюлю и варите 5-10 мин при легком помешивании. Разваренную массу переложите в банки, предварительно нагретые горячей водой. Наполненные продуктом банки прикройте крышками, прогревайте, выдерживая в слабокипящей воде: пол-литровые — 8-10 мин, литровые — 10–12 мин. Затем укупорьте и охладите.

Горячие банки емкостью 2–3 л быстро заполните кипящим продуктом, укупорьте прокипяченными крышками. После этого банку несколько раз опрокиньте и ставьте на охлаждение в лежачем положении.

248. ИКРА ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ. Поврежденные помидоры, слегка прихваченные морозом или те, которые успели уже завянуть, лучше использовать на приготовление томатной икры. Помидоры промойте, дайте стечь воде и запеките в духовке, как яблоки. Печеные помидоры пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец и обжаренный на растительном масле репчатый лук. Все хорошо перемешайте, сложите в ошпаренные сухие банки на $^3/_4$ емкости их, залейте до горлышка горячим томатным соусом, накройте сухими крышками и стерилизуйте в течение 1 ч. После этого банки укупорьте, переверните и охладите.

Икру можно разлить по обычным бутылкам, закрыть пробками, а после стерилизации залить смолой.

Томатный соус для заливки: ярко-красные томаты промойте, разрежьте, уложите в кастрюлю, сварите до готовности, дайте остыть. Сок сверху слейте, а оставшуюся массу продолжайте уваривать. Густую массу протрите через сито, смешайте с соком и кипятите 25 мин.

249. СОУС КУБАНСКИЙ. На литровую банку: 2 кг помидоров, 0,5 стак. сахарного песка, 1 ст. ложка соли, 1 головка лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 15 горошин черного перца, 25 горошин душистого перца, 20 шт. гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 ч. ложки горчицы в порошке.

Вымытые здоровые зрелые помидоры нарежьте, сложите в кастрюлю, нагрейте до кипения и в горячем виде протрите через сито. Полученную томатную массу уварите до половины первоначального объема или несколько больше. Под конец уваривания добавьте сахар, соль и пряности. Горячий соус разлейте в банки и бутылки, укупорьте и стерилизуйте: пол-

литровые банки 40 мин, литровые — 60.

250. ПОМИДОРЫ В ЖЕЛЕ. В подготовленные 800-граммовые банки плотно уложите нарезанные крупными дольками помидоры и переслоите их специями. На одну банку расходуется: 1 луковица, нарезанная кольцами, 3 лавровых листа, 6 горошин горького черного перца, 5–6 зубчиков чеснока, 1 веточка укропа.

Для заливки берите 3,5 стак. воды с добавкой в нее 45 г соли (1,5 ст. ложки без верха) и 40 г сахара. Кипятите, влейте предварительно приготовленный раствор желатина, доведите до кипения и залейте помидоры. Затем закрутите крышку, переверните банки вверх дном и оставьте для охлаждения.

Для желирующего раствора возьмите 25 г желатина (2 ст. ложки с верхом), который залейте стак. кипяченой воды и оставьте на 40–60 мин для набухания, после чего ставьте на огонь и растворите при непрерывном помешивании, но не кипятите. Процедив желатиновый раствор через тканевую салфетку, соедините его с заливкой. Заливки, приготовленной в указанной пропорции, достаточно для трех 800-граммовых банок.

251. ПОМИДОРЫ ДРОБЛЕНЫЕ.

Отберите спелые плоды. Очистите их от плодоножек, вымойте, дайте стечь воде, удалите пятна, разрежьте плоды поперек семенной коробочки, затем каждую половину слегка отожмите над чистым дуршлагом, расположенным над кастрюлей (при этом большая часть семян останется в дуршлаге), а отжатые половинки пропустите через мясорубку. Собранную в дуршлаге массу протрите и удалите семена.

Полученную дробленую массу, а также собранный в кастрюле сок смешайте и постоянном помешивании кипятите в эмалированной кастрюле 15 мин до полного исчезновения пены. Затем осторожно разлейте в подогретые банки, накройте их крышками и поставьте в кастрюлю. Температура воды в ней должна быть не менее 70°. Время стерилизации банок емкостью 0,5 л 8-10 мин, литровых — 12 мин, трехлитровых — 15 мин. После стерилизации банки немедленно укупорьте и переверните на крышку.

Дробленые томаты можно также расфасовывать горячим способом без последующей стерилизации. Для этого прогретую банку заверните в сухое полотенце, влейте половину разливной ложки горячей дробленой массы, прогрейте стенки посуды и слейте ее в кастрюлю. Затем вновь влейте порцию кипящей массы и повторите эту операцию 3–4 раза. Когда банка нагреется, влейте кипящий сок, накройте прокипяченной крышкой, немедленно укупорьте и ставьте горловиной вниз.

252. ПОМИДОРЫ РЕЗАНЫЕ В ПРЯНОЙ ЗАЛИВКЕ. Литровые

банки и металлические крышки хорошо промойте и простерилизуйте.

Отберите спелые, с плотной мякотью помидоры средней величины. Промойте в нескольких водах до полного удаления загрязнений и ополосните кипяченой водой. На дно банки влейте 1 ст. ложку 8–9 %-ного уксуса, положите 1 лавровый лист, 5 горошин черного горького перца, 1 лист черной смородины. Помидоры нарежьте крупными дольками (на 3–4 части) и уложите в банки как можно плотнее. Сверху положите 2 зубчика чеснока, 2 колечка лука и 1 розетку укропа в стадии образовавшихся семян.

Затем приготовьте заливку из расчета: на 1 л воды 60 г соли (2 ст. ложки без верха), 75 г сахара (3 ст. ложки без верха), 1–2 горошины душистого перца. Раствор вскипятите, и остудив до 60°, залейте им помидоры в банках. Банки прикройте крышками и поставьте в горячую воду (60–80° для стерилизации). После стерилизации в течение 10–15 мин закрутите крышки, переверните банки вверх дном и оставьте для полного охлаждения.

1 л заливки расходуется на 3–4 литровые банки (в зависимости от плотности укладки).

253. ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ ПО-ГРУЗИНСКИ. 10 кг зеленых помидоров, 1–1,5 кг зелени сельдерея, 0,5–1 кг чеснока, 50-100 г свежих стручков красного острого перца, 50-100 г зелени петрушки, 5–6 лавровых листьев.

Состав рассола: на 10 л воды 600–700 г соли.

Зелень, красный перец и чеснок измельчите и тщательно перемешайте. Зеленые помидоры средней величины вымойте и надрежьте сбоку до половины. После этого помидоры начините смесью зелени с приправами и плотно уложите в посуду с широким горлом. Каждый слой помидоров переложите зеленью с приправами и лавровым листом. Сверху положите кружок и гнет и залейте помидоры холодным рассолом. Посуду с помидорами накройте чистой тканью и выдерживайте при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого перенесите помидоры в холодное помещение с температурой 0–1°. Через 10–15 дней, когда ферментация закончится, посуду долейте рассолом до краев и закройте крышками.

254. ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ ПО-БОЛГАРСКИ. 2 кг зеленых помидоров, 2 кг белокочанной капусты, 3,5 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 500 г зелени сельдерея, петрушки и укропа.

Состав рассола: на 10 л воды 600 г соли.

Зеленые помидоры мелкоплодных сортов тщательно вымойте. Мясистые плоды сладкого перца средней величины тщательно вымойте и вилкой наколите в нескольких местах у основания. Морковь (лучше всего сорта Нантская) вымойте и тщательно очистите. Головку капусты очистите от зеленых листьев и разрежьте на 4–8 частей. Огурцы длиной 7-10 см тщательно вымойте и замочите на 3–4 ч. Подготовленные овощи уложите слоями в посуду с широким горлом. Зелень положите на дно и сверху. Сверху положите кружок и гнет и залейте холодным рассолом. Первые 2–4 дня держите при комнатной температуре, а когда начнется ферментация, перенесите в холодное место. Примерно через 20 дней овощи готовы к употреблению. Храните при 0–1°.

255. ПОМИДОРЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЦЕЛЫМИ ПЛОДАМИ. Состав заливки: на 1 л воды 15–20 г соли, 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Зрелые помидоры средней величины (лучше мелкоплодных сортов) тщательно вымойте и плотно уложите в банки по плечики. Заполните банки с помидорами кипящей заливкой и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 30 мин, литровые и двухлитровые — 35–40 мин.

256. ПОМИДОРЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДОЛЬКАМИ. Состав заливки: на 1 л воды 15–20 г соли, 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Для этих консервов пригодны только помидоры с мясистой мякотью.

Плоды опустите на 1–2 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде и сразу снимите кожицу. Очищенные помидоры разрежьте на 2–4 части, уложите в банки, не уплотняя, и

заполните кипящей заливкой. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 30 мин, литровые и двухлитровые — 35–40 мин.

257. ПОМИДОРЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДОЛЬКАМИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Состав заливки: на 1 л томатного сока 5–7 г соли, 10–30 г сахара.

Подготовленные помидоры уложите в банки, как в предыдущем рецепте. Свежеприготовленный томатный сок доведите до кипения, растворите в нем соль и сахар и вылейте в банки. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 30 мин, литровые и двухлитровые — 35–40 мин.

258. ПОМИДОРЫ ПО-МЕЛИТОПОЛЬСКИ. 10 кг помидоров, 100–120 г зелени укропа, 40–50 листьев хрена, 25 г чеснока, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 10–15 г листьев мяты, 2–3 лавровых листа, 7-10 г красного острого перца, 7-10 г черного перца.

Состав заливки: на 1 л воды 50–55 г соли, 0,18-0,24 л столового уксуса.

Отберите и вымойте красные и бурые помидоры мелкоплодных сортов. В каждую банку поместите помидоры только одного размера и одной степени зрелости. Зелень вымойте в проточной воде и нарежьте кусочками по 3–4 см. Красный острый перец разрежьте пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрежьте на 3–4 части. Приправы и специи уложите на дно и поверх помидоров. Банки с помидорами заполните горячей заливкой и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 5 мин, литровые — 10–12, трехлитровые — 17–20 мин.

259. ПОМИДОРЫ В ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ. 1 кг помидоров, 0,8–1 кг яблок, соль, сахар, имбирь.

Зрелые помидоры вымойте, наколите в нескольких местах и уложите в банки. Из падалицы кисло-сладких яблок приготовьте пюре (см. соответствующий рецепт), добавьте в него по вкусу соль, сахар, имбирь. Пюре подогрейте, не доводя до кипения, и вылейте в банки с помидорами. Пастеризуйте при 85° (литровые банки 25–30 мин).

260. СОК ТОМАТНО-ОГУРЕЧНЫЙ. 1 л томатного сока, 1 л рассола из соленых огурцов, 50-100 г сахара.

Смешайте томатный сок (см. соответствующий рецепт) и рассол из соленых огурцов, подогрейте, растворите в нем сахар, разлейте в горячем виде в банки или бутылки. Пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

261. СОК ТОМАТНО-ВИШНЕВЫЙ. 1 л томатного сока, 0,15-0,2 л вишневого сока, 40–50 г сахара.

Смешайте томатный сок с вишневым (см. соответствующие рецепты), подогрейте, растворите в соке сахар и разлейте в горячем виде в банки или бутылки. Пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

262. СОК ТОМАТНО-КАПУСТНЫЙ. 1 л томатного сока, 0,25 л сока из кислой капусты, соль, сахар.

Смешайте томатный сок и сок из квашеной капусты (см. соответствующие рецепты), добавьте по вкусу соль и сахар, подогрейте и в горячем виде разлейте в банки или бутылки. Пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки или бутылки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

263. СОК ИЗ ПОМИДОРОВ и СЛАДКОГО ПЕРЦА. 1 л томатного сока, 0,2 л сока из сладкого перца, соль, сахар, черный и красный острый перец.

Свежеприготовленный томатный сок и сок из сладкого перца (см. соответствующие рецепты) смешайте, подогрейте, добавьте по вкусу соль, сахар, молотый перец и в горячем виде разлейте в банки или бутылки. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки и бутылки 30 мин, литровые — 40 мин.

264. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ. 1 кг помидоров, 0,5 кг лука.

Состав заливки: на 1 л воды 60-120 мл столового уксуса, 20 г сахара, 60 г соли, 5-10 зерен горчицы, 5-10 горошин черного перца.

Зеленые помидоры средней величины вымойте, на 2–3 мин опустите в кипящую воду, охладите в холодной воде и сразу снимите кожицу. Очищенные плоды нарежьте тонкими пластинками. Репчатый лук очистите, опустите на 2–3 мин в

кипящую воду, охладите в холодной воде и нарежьте кольцами. Лук и помидоры уложите в банки по плечики, перец и горчицу поместите на дно. Кипящей заливкой заполните банки, не доливая 2 см до краев, и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 20–25 мин, литровые — 30–35 мин.

265. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ С КАПУСТОЙ. 1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25-0,3 л столового уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарежьте ломтиками, капусту мелко нашинкуйте, лук измельчите, у перца вырежьте семена и нарежьте его полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешайте, добавьте соль. Смесь переложите в эмалированную кастрюлю, сверху положите кружок, гнет и оставьте на 8-12 ч. После этого слейте выделившийся сок, а овощи заправьте пряностями, сахаром и уксусом. Доведите до кипения и варите 10 мин. Горячую смесь уложите в банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

266. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ. 1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука.

Состав заливки: на 1 л воды 30–40 г соли, 50 г сахара, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустите на 1–3 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде и сразу снимите кожицу. Нарежьте помидоры тонкими пластинками. Лук очистите и нарежьте кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отожмите сок. Подготовленные овощи уложите слоями в банки, заполните горячей заливкой и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15–20 мин, литровые — 25–30 мин.

267. САЛАТ «УКРАИНСКИЙ».

2 кг зеленых или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 30 г зелени петрушки, 0,15-0,3 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 50-100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7-10 лавровых листьев.

Мясистые помидоры средней величины разрежьте на 4–6 долек. Из перца вырежьте семена, нарежьте его кусочками размером 1×2 или 2×2 см. Морковь и коренья петрушки очистите и нарежьте соломкой или кубиками. Лук очистите и нарежьте кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымойте и мелко нарежьте. Растительное масло доведите до кипения, кипятите 5–7 мин и охладите до 70°. Банки подогрейте,

налейте в них горячее масло и положите пряности. Подготовленные овощи смешайте, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложите в банки с растительным маслом. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 50 мин, литровые — 60 мин.

268. САЛАТ «БОЛГАРСКИЙ». 1 кг зеленых помидоров, 900 г сладкого перца, 600 г лука, 75 г зелени сельдерея, 35–40 г соли, 7 г молотого перца, 35–40 г сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымойте и нарежьте дольками или пластинками. Красный мясистый перец бланшируйте 1–2 мин в кипящей воде, охладите в холодной, вырежьте семена и нарежьте плоды полосками шириной 5–8 мм. Лук очистите и нарежьте кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень сельдерея мелко нарежьте. Подготовленные овощи смешайте, добавьте соль, сахар, перец и уксус и уложите в банки. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25 мин.

269. ПОМИДОРЫ В ЖЕЛЕ ПО-ЛАТЫШСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч. ложка столового уксуса, 30 г желатина, перец черный, лавровый лист.

Желатин замочите в теплой воде на 40 мин. Помидоры крупно нарежьте и плотно уложите в банки. Можно добавить сладкий перец. В кипящую заливку перенесите набухший желатин, опустите мелко нарезанную морковь и дайте покипеть 3–4 мин. Горячей заливкой заполните банки с салатом и стерилизуйте пол-литровые банки 5–7 мин.

270. ПОМИДОРЫ ЗАЛИВНЫЕ.

Состав заливки: на 1 л воды 0,1–0,15 л столового уксуса, 35–40 г соли, 60–70 г сахара, 2–3 лавровых листа, 1 ч. ложка семян горчицы, 10–12 горошин душистого перца, 30–40 г желатина.

Зрелые твёрдые помидоры (желательно с мясистой мякотью) опустите на 1–2 мин в кипящую воду, охладите в холодной, нарежьте кружочками толщиной 1–1,5 см и плотно уложите в банки по плечики. Лавровый лист положите на дно, а сверху помидоров — лук, нарезанный кольцами. Приготовьте маринад и добавьте в него предварительно растворенный желатин, кипятите 2–3 мин и вылейте в банки с помидорами. Пастеризуйте при 80–85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые — 25–30 мин.

271. ПОМИДОРЫ, МАРИНОВАННЫЕ С ГОРЧИЦЕЙ. Состав заливки: на 1 л воды 0,12-0,16 л столового уксуса, 35–40 г соли, 60–70 г сахара.

На литровую банку 1 ч. ложка семян горчицы, 7-15 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа.

Лавровый лист, душистый перец и семена горчицы положите

на дно банок. Заполните банки вымытыми помидорами одной величины и одной степени зрелости и залейте горячим маринадом. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20–30 мин.

272. ПОМИДОРЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ДОНЕЦКИ. Состав заливки: на 1 л воды 60 г сахара, 60 г соли, чеснок, горький и красный перец, лавровый лист, 1 ст. ложка уксуса.

Подготовленные бурые плоды уложите в банки вместе со специями. Трижды залейте кипящей заливкой, выдерживая по 10 мин. В последний раз добавьте уксус и укупорьте.

273. ПОМИДОРЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ГРУЗИНСКИ. 1 кг зеленых помидоров, $^3/_4$ стак. ядер грецких орехов, 7-10 зубчиков чеснока, 0,5 стручка острого перца, по 1 ч. ложке семян кориандра и сушеной мяты, 0,5 ч. ложки сушеной зелени базилика и эстрагона, $^3/_4$ стак. столового уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымойте, залейте кипятком и выдержите 20 мин. Затем разрежьте помидоры на 4 части. Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно измельчите, разотрите в ступке, отожмите сок и соберите в рюмку. В выжатую массу добавьте зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешайте. Нарезанные помидоры уложите в банки, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотните. Сверху вылейте выжатый сок. Закройте и поставьте в холодное место. Через несколько дней, когда помидоры пожелтеют, их можно употреблять в пищу.

274. СОУС ТОМАТНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ. 3 л томатного сока с мякотью, 80-100 мл столового уксуса, 200 г репчатого лука, 20 г соли, 10–15 г порошка горчицы, 1–2 г молотого красного острого перца, 3 г молотого черного перца, 1–2 г душистого перца, 0,3 г гвоздики.

Соус готовьте по соответствующему рецепту. Порошок горчицы добавьте в томатную массу перед ее готовностью.

275. СОУС ТОМАТНЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ. 5 кг помидоров, 500 г лука, 2 головки чеснока, 3–4 лавровых листа, 20–30 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Зрелые помидоры нарежьте дольками и распарьте в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протрите через редкое сито. Полученное пюре уваривайте до половины первоначального объема (примерно 2 ч). Пряности в марлевом мешочке поместите в массу на время варки. Разлейте соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, налейте сверху немного растительного масла и укупорьте банки. Храните в темном и холодном месте.

276. СОУС ТОМАТНЫЙ МАКЕДОНСКИЙ. 10 кг помидоров,

225 г огурцов, 600 г сахара, 0,5 л столового уксуса, 120 г соли, 30 г красного острого перца, 15 г молотого черного перца, 5 г порошка горчицы.

Зрелые помидоры вымойте, нарежьте дольками, распарьте в кастрюле и протрите через редкое сито. Свежие или соленые огурцы тщательно вымойте и пропустите через мясорубку. Сок уварите до уменьшения объема на $^2/_3$. В уваренный томатный сок добавьте измельченные огурцы, соль, сахар, перец, горчицу и уксус, хорошо перемешайте, доведите до кипения и разлейте в банки. Пастеризуйте при 85–90°: пол-литровые банки 7–8 мин, литровые — 12–15 мин.

277. ПАСТА ТОМАТНО-СЛИВОВАЯ. 2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г лука, соль, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Зрелые помидоры вымойте, нарежьте дольками, распарьте в эмалированной кастрюле под крышкой, добавьте измельченный лук и тушите, пока лук не станет мягким. Протрите массу через редкое сито. Сливу (лучше всего сорта Венгерка) тщательно вымойте, удалите косточки, плоды распарьте и тоже протрите через сито. Томатную и сливовую массу смешайте, добавьте растертый с солью чеснок, заправьте по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем и уварите на слабом огне до уменьшения объема на $^1/_3$. Разлейте пасту в банки в горячем виде и сразу укупорьте.

278. ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА. 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, соль, сахар.

Зрелые помидоры вымойте и нарежьте дольками. Лук очистите и измельчите. Перец очистите от плодоножек и семян и нарежьте мелкими кусочками. Все овощи смешайте и распарьте в эмалированной кастрюле под крышкой. Потом крышку снимите и варите овощи на слабом огне 30–35 мин. Добавьте по вкусу соль и сахар и варите до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Разложите ее в банки и в горячем виде сразу укупорьте.

279. ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК. 1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г лука, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Зрелые помидоры нарежьте дольками. Лук очистите и измельчите.

Яблоки нарежьте дольками, удалив поврежденные части и сердцевину. Помидоры, яблоки и лук распарьте в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения. Затем крышку снимите и варите массу на слабом огне 30–35 мин. Добавьте протертый с солью чеснок и соль по вкусу. Протрите через сито и снова уварите до густоты повидла. Разложите в банки в горячем виде и

укупорьте.

280. ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ С СЕЛЬДЕРЕЕМ. 1 кг помидоров, 250 г корнеплодов сельдерея, 1 кг яблок, 250 г лука, 80–90 г соли, 30–50 г сахара, 10 г молотого красного острого перца, 15 г молотой корицы, 2–3 г молотого черного перца, 3–4 г гвоздики.

Зрелые помидоры нарежьте дольками и распарьте в эмалированной кастрюле под крышкой, затем протрите через сито. Кисло-сладкие яблоки (лучше всего антоновку) испеките в духовке и протрите через сито. Корнеплоды сельдерея очистите, измельчите сечкой вместе с измельченным луком, распарьте с небольшим количеством воды; массу также протрите через сито. Все компоненты смешайте, добавив соль, сахар и пряности, и варите на слабом огне до густоты повидла. Разложите в банки в горячем виде и сразу укупорьте.

281. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ. 1,6 кг помидоров, 200 г лука, 250 г моркови, 25 г корня и 10 г зелени петрушки, 30–35 г соли, 40–45 г сахара, 1,5 ст. ложки 9 %-ного уксуса, 5–7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, растительное масло.

600 г зрелых помидоров протрите на крупной терке, кожицу удалите. Полученную массу кипятите до исчезновения пены, добавьте соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятите еще 7-10 мин. Приготовьте овощной фарш. Петрушку и морковь очистите, мелко нарежьте и тушите до готовности. Очищенный лук нарежьте кольцами и поджарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Свежие зрелые средней величины помидоры надрежьте у плодоножки и ч. ложкой вырежьте сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешайте с мелко измельченной зеленью петрушки и подогрейте примерно до 70°. Подготовленные помидоры заполните горячим фаршем, плотно уложите в банки и залейте ранее приготовленным горячим соусом. Сверху налейте прокипяченное 5–7 мин и охлажденное до 70° растительное масло (из расчета 2 ст. ложки масла на 1 л). Банки заполните так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2–2,5 см. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 60 мин, литровые — 75 мин.

282. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-МОЛДАВСКИ. 1 кг зеленых помидоров, 40 г чеснока, 150 г зелени пастернака или сельдерея, 20–25 г соли.

Зеленые помидоры среднего размера вымойте и с каждого срежьте вокруг плодоножки кружок толщиной 2–3 мм. Зелень вымойте холодной водой и измельчите. В семенные гнезда каждого помидора вставьте 1–2 зубчика чеснока, на срез уложите

зелень, посолите, накройте срезанными кружочками. Подготовленные таким образом помидоры плотно уложите в посуду с широким горлом, покройте деревянной крышкой или тарелкой и положите гнет. Сверху посуду накройте марлей и поставьте в холодное место.

Если нет условий для холодного хранения, помидоры лучше стерилизовать. Для этого через 4–5 дней слейте сок, прокипятите и профильтруйте. Помидоры переложите в стеклянные банки и залейте горячим соком. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 5–7 мин, литровые — 8-10, трехлитровые — 25 мин.

283. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-БОЛГАРСКИ. 6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отберите для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрежьте ножом и с помощью ч. ложки выберите мякоть с семенами. Остальные помидоры порежьте дольками и вместе с выделенной мякотью подогрейте в эмалированной кастрюле до кипения.

Добавьте сахар, соль, перец и варите еще 5 мин, непрерывно помешивая. Соус для заливки готов. Лук очистите, нарежьте полосками шириной 3–4 мм и поджарьте в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистите и нарежьте кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарьте их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарежьте. Овощи, приготовленные для фарша, смешайте, добавьте половину нормы соли, и фаршируйте этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закройте надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложите в банки, залейте подогретым до 85–90° соусом и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки — 60 мин).

284. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ С ОРЕХАМИ ПО-МОЛДАВСКИ. 1 кг зеленых помидоров, 150–200 г ядер грецких орехов, 1,3 кг сахара, 1,5 стак. воды.

Мелкие зеленые помидоры диаметром 3–4 см вымойте, перочинным ножом удалите семена со стороны плодоножки. Ядра грецкого ореха слегка поджарьте и измельчите на кофемолке или мясорубке. Начините помидоры измельченными орехами, положите в варочный тазик и залейте горячим сахарным сиропом. Через сутки сироп слейте, кипятите его несколько мин и вновь залейте помидоры. Проделайте так еще 2 раза, но выстойку уменьшите до 5–6 ч. Последний раз варите на слабом огне до

готовности.

285. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ ПО-ПОЛЬСКИ. 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, 1 стак. воды, сушеная кожица лимона, лимонный сок, 2 ст. ложки спирта или водки.

Помидоры вымойте, нарежьте дольками, положите в эмалированную кастрюлю, сбрызните спиртом или водкой, накройте крышкой и настаивайте 8-10 ч. Сварите сахарный сироп, добавьте лимонный сок, кусочки сушеной кожицы лимона и осторожно выложите в сироп помидоры. Варите в один прием или методом многократной варки.

286. ДЖЕМ ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг помидоров, 800 г сахара, 4 ст. ложки лимонного сока или 0,5 ст ложки лимонной кислоты, щепотка молотого имбиря.

Плоды опустите на несколько сек в кипящую воду, а затем сразу в холодную, после чего снимите кожицу. Очищенные плоды нарежьте дольками, посыпьте сахаром и поставьте в холодильник на 2 ч. Затем варите в кастрюле с широким дном до густоты джема, добавьте лимонный сок или кислоту, имбирь и варите еще несколько мин. Фасуйте в горячем виде и стерилизуйте еще 8 мин.

287. МАРМЕЛАД ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-ЧЕШСКИ. 1,25 кг помидоров, 600–700 г сахара, 1 апельсин, 1 лимон, по кусочку корицы и имбиря, 1 стак. воды, соль по вкусу.

Крупные зеленые помидоры нарежьте дольками, распарьте в кастрюле под крышкой и протрите через сито. Полученную массу смешайте с сахаром. Снимите цедру с лимона, мелко нарежьте и варите 5 мин в воде. Снимите кожицу с апельсина, мелко нарежьте и вместе с дольками апельсина положите в томатную массу. Лимон нарежьте тонкими кружками, семена удалите. Вместе с нарезанной кожицей положите лимон в томатную массу. Корицу и имбирь в марлевом мешочке опустите в кипящую массу. Варите в один прием 40–45 мин. В конце варки пряности выньте. Фасуйте в горячем виде и храните в темном холодном месте.

288. МАРМЕЛАД ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-БОЛГАРСКИ. 2 кг помидоров, 1 кг сахара.

Зрелые помидоры нарежьте, распарьте в кастрюле под крышкой и протрите через сито. Сок удалите, помешивая, пока не останется 2–3 стак., добавьте сахар и варите до готовности.

289. МАРМЕЛАД ТОМАТНО-ЯБЛОЧНЫЙ. 1 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сахара, 1 лимон, 6–8 бутонов гвоздики.

Помидоры вымойте и нарежьте дольками. Лимон очистите от кожицы и удалите семена. Яблоки нарежьте дольками, удалив сердцевину. Помидоры и лимон пропустите через мясорубку. Полученную массу поставьте на слабый огонь, добавьте в нее

яблоки и истолченную в порошок гвоздику. Варите 15 мин, добавьте сахар и варите до готовности. Если нет свежего лимона, добавьте немного уксуса и лимонную корочку.

290. ПОМИДОРЫ, ЗАСОЛЕННЫЕ С МОЛОДОЙ КУКУРУЗОЙ.

Засаливайте их в небольших дубовых бочках (25–30 л) или стеклянных бутылях. На дно подготовленной бочки или бутыли положите листья черной смородины, которые предварительно ошпарьте кипятком.

Отберите красные с прозеленью твердые томаты. Томаты, пряности, молодые стебли и листья кукурузы вымойте в холодной воде. На дно бочки уложите слой кукурузных листьев, затем рядами томаты и пряности.

Молодые стебли кукурузы нарежьте кусочками длиной 1–2 см и переслаивайте ими каждый ряд томатов. Сверху их накройте листьями кукурузы и залейте чистой водой.

Соль всыпайте в чистый марлевый мешочек, который положите поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. На каждые 10 кг томатов берите 550–600 г соли. Бочонок накройте деревянным кружком, поверх которого положите небольшой гнет.

291. ПОМИДОРЫ С ПЕРЦЕМ. Для приготовления этих консервов возьмите следующие продукты (на одну трехлитровую банку): 2,5 кг свежих очищенных помидоров, 1 стручок горького перца, 4 стручка сладкого перца, 10 горошин черного перца, 6 горошин перца душистого, 2 корня с зеленью свежей петрушки, 2 свежих морковки.

Морковь перед укладкой в банки бланшируйте в кипящей воде 5 мин.

В банки укладывайте помидоры и специи, добавьте 4 ч. ложки 80 %-ной уксусной эссенции. Банки трехлитровые стерилизуйте 15 мин.

Рассол: на 1 л воды — 20 г соли и 30 г сахара.

292. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-БОЛГАРСКИ. 6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отберите для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрежьте ножом и с помощью ч ложки выберите мякоть с семенами. Остальные помидоры порежьте дольками и вместе с выделенной мякотью подогрейте в эмалированной кастрюле до кипения.

Добавьте сахар, соль, перец и варите еще 5 мин, непрерывно

помешивая. Соус для заливки готов. Лук очистите, нарежьте полосками шириной 3–4 мм и поджарьте в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистите и нарежьте кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарьте их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарежьте. Овощи, приготовленные для фарша, смешайте, добавьте половину нормы соли, и фаршируйте этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закройте надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложите в банки, залейте подогретым до 85–90° соусом и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки — 60 мин).

293. КЕТЧУП. 5 кг помидоров, 1 стак. измельченного лука, 160–200 г сахара, 30 г соли, 1 стак.

9%-ного уксуса, по 1 ч ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 0,5 ч. ложки семян сельдерея.

Помидоры нарежьте дольками и вместе с измельченным луком распарьте под крышкой. Протрите через сито. Полученный сок уварите наполовину. Пряности положите в мешочек из марли и опустите в кипящую воду. Добавьте соль, сахар, уксус и варите еще 5–7 мин, после чего пряности выньте, а готовый кетчуп разлейте в бутылки и сразу же укупорьте.

294. ТОМАТ-ПАСТА. 1 вариант. Отберите зрелые плоды, вымойте, заложите в кастрюлю, ошпарьте кипятком, затем снимите кожицу и поставьте варить на медленный огонь, доведите до кипения. Сваренные помидоры разложите в ошпаренные кипятком банки емкостью 0,5 л. Банки наполняйте с таким расчетом, чтобы между массой и крышкой оставалось свободное пространство в 4–5 см. После этого банки, прикрытые крышками, поставьте в кастрюлю на пастеризацию. Пастеризуйте 30 мин, а затем закатайте.

2 вариант. Возьмите спелые помидоры, вымойте их, разрежьте пополам, вычистите ч. ложкой семена вместе с плацентой. Очищенные от семян плоды положите в эмалированную посуду (ведро или кастрюлю). Массу, поставьте на очень слабый огонь и варите, помешивая деревянной мешалкой. Как только масса закипит, посуду снимите с огня и поставьте на сутки для отстоя. После этого массу пропустите малыми порциями через дуршлаг, отделяя сок от мякоти. Сок стекает, а оставшуюся массу переложите в другую эмалированную кастрюлю. Затем перетрите массу руками через дуршлаг насухо, отходы кожицы отложите, а протертую массу снова поставьте на слабый огонь, добавив туда лавровый лист, черный перец и соль — все по вкусу. Варите, пока масса не загустеет. Паста должна получиться высокого качества, без горечи. Разложите ее по

банкам и закройте крышками (можно закатывать).

295. АДЖИКА.

1 вариант. Возьмите 3 кг красных помидоров, 200 г чеснока, по 500 г салатного перца, лука, яблок и моркови, а также 100 г сахара, 10 стручков горького перца, 0,5 л подсолнечного масла и 1 ст. ложку соли. Овощи вымойте, вычистите, удалите семена из сладкого перца. Все пропустите через мясорубку, а горький перец перемелите вместе с семенами. Смесью наполните кастрюлю, добавьте масло и соль, все это хорошо перемешайте и поставьте на огонь. После того как закипит, варите 3 ч на слабом огне, регулярно помешивая. Готовую аджику в горячем виде разложите в чистые банки, закройте горячими крышками. Заготовки поставьте вверх дном, накройте ветошью. Когда остынет, вынесите в прохладное место.

2 вариант. На 3 кг помидоров — 1 кг сладкого болгарского перца, 150 г жгучего кайенского перца в стручках, 300 г чеснока, 300 г уксуса, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки соли.

Овощи последовательно пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Жгучий перец — в последнюю очередь. Выложив смесь в эмалированную кастрюлю, хорошенько перемешайте ее деревянной ложкой, добавьте соль, сахар, уксус и оставьте на ночь на кухне. Наутро овощная масса должна оказаться внизу, а наверх выступит жидкость. Ее можно отдельно разлить по бутылкам, получится приправа к супам. А основную массу аджики переложите в стеклянную посуду — должно получиться немного больше двухлитровой банки, укупорьте полиэтиленовой крышкой и обязательно держите всю зиму в холодильнике.

296. ПОМИДОРЫ СУШЕНЫЕ. Красные сорта помидоров,

промытые, обсушенные салфеткой, разрежьте (мелкие сорта целыми) и сушите на сетке или решете в духовке, нагретой до 50°, 10–15 ч. Высушенные помидоры сохраняют цвет и вкус свежих.

Ревень

Многолетнее травянистое растение из семейства щавелевых. Его можно выращивать на севере, но наиболее благоприятны для его произрастания районы с умеренным климатом. Из черешков (без листьев) ревеня можно варить варенье, кисель, компот, приготовить соус, сладкую начинку для пирогов, использовать в домашнем виноделии. Ревень нельзя варить в медной или жестяной посуде во избежание окисления.

297. КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ.

1 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 450–500 г сахара.

Черешки листьев весенне-летнего сбора вымойте, снимите с них кожицу. Нарежьте черешки кусочками длиной около 1 см, засыпьте небольшим количеством сахара и выдержите 4–5 ч, после чего переложите в банки, залейте кипящим сахарным сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 20 мин, двухлитровые — 30–35 мин.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара, по 0,1 г корицы, ванилина и гвоздики.

Этим способом готовят компот во второй половине лета.

Очищенные, нарезанные кусочками черешки листьев вымачивайте 10–12 ч в холодной воде, чтобы удалить щавелевую кислоту. Отбросьте на дуршлаг, дайте стечь воде и уложите в банки по плечики. Залейте горячим сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 20 мин, двухлитровые — 30–35 мин.

298. РЕВЕНЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг черешков ревеня, 500 г сахара, лимонная или апельсиновая корочка.

Черешки листьев вымойте., снимите с них кожицу, нарежьте черешки кусочками длиной 2 см, пересыпьте сахаром и подогрейте в" кастрюле пока ревень не изменит цвет. Горячую массу переложите в банки, добавьте кусочки сухой лимонной или апельсиновой корочки. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15–20 мин, литровые — 25–30 мин.

299. СОК РЕВЕНЕВО-ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. 1,5 кг черешков ревеня, 1,5 кг земляники, 750 г сахара.

Ревень вымойте, очистите, мелко нарежьте, перемешайте с сахаром. Землянику вымойте, переберите, удалите плодоножки. Ревень и землянику положите в соковарку. Через 45–60 мин, считая с момента закипания воды на дне соковарки, сок слейте. Пастеризуйте при 85° пол-литровые бутылки или банки 15 мин.

300. СОК РЕВЕНЕВО-МАЛИНОВЫЙ. 1 кг ревеня, 0,2 л малинового сока.

Для получения сока возьмите молодые неогрубевшие черешки листьев летнего сбора. Очищенные корешки нарежьте небольшими кусочками, опустите на 2–3 мин в кипящую воду и отожмите сок на прессе. Ревеневый сок отфильтруйте, смешайте с малиновым, доведите до кипения, разлейте в бутылки, стерилизуйте в кипящей воде 15 мин.

301. ПЮРЕ ИЗ РЕВЕНЯ. Черешки листьев весеннего и раннелетнего сбора вымойте, снимите с них кожицу. Нарежьте черешки кусочками. В эмалированную кастрюлю налейте немного воды, положите в нее ревень и распарьте до размягчения, после чего раздавите деревянным пестиком. Горячей массой наполните подготовленные банки и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 25 мин, литровые — 30–35 мин.

302. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ.

1 вариант. 1 кг черешков ревеня, 1.5 кг сахара, 1 л воды, кусочек корицы.

Черешки листьев весенне-летнего сбора вымойте, снимите с них кожицу. Нарежьте черешки кусочками длиной 1 см, опустите на 1 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде, дайте стечь воде и залейте ревень горячим сахарным сиропом. Варите способом многократной варки в 3–4 приема. Перед окончанием варки добавьте корицу.

2 вариант. 1 кг черешков ревеня, 1.5 кг сахара.

Нарезанные кусочками черешки пересыпьте половиной нормы сахара и выдержите 8-10 ч, чтобы ревень пустил сок, а сахар растворился. Сироп слейте, доведите до кипения и при помешивании растворите в нем остальной сахар. Когда сироп закипит вновь, положите в него ревень, доведите до кипения и оставьте. Через 1 ч снова доведите до кипения, кипятите на слабом огне 5 мин, после чего сразу разлейте в стерильные банки, закатайте и переверните вверх дном для остывания.

303. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ ПО-ЛАТЫШСКИ. 1 кг черешков ревеня, 900 г сахара, 0,3–0,4 л воды.

Черешки ревеня промойте и нарежьте кусочками длиной 1,5–2 см. В воде растворите сахар, доведите до кипения и варите на слабом огне 15–20 мин. Варенье будет готово, когда сироп станет прозрачным, перестанет пениться.

304. РЕВЕНЬ В СИРОПЕ. Состав заливки: на 0,5 л воды 500 г сахара.

Черешки ревеня промойте и нарежьте кусочками длиной 2–3 см, залейте холодной водой и вымачивайте 10–12 ч, меняя воду 2–3 раза. Затем ревень бланшируйте в горячей воде 20–30 сек и быстро охладите в холодной. Уложите ревень в банки, залейте сахарным сиропом и стерилизуйте в кипящей воде (литровые

банки 15 мин).

305. ДЖЕМ ИЗ РЕВЕНЯ. 1 кг черешков ревеня, 1,5 кг сахара, 1 стак. воды.

Черешки листьев весенне-летнего сбора очистите, нарежьте кусочками, бросьте в кипящую воду и варите 5-10 мин. Выньте ревень, дайте стечь воде, пропустите через мясорубку. Полученную массу смешайте с сахаром и варите на сильном огне до готовности. Фасуйте в горячем виде и укупорьте полиэтиленовыми крышками.

306. МАРМЕЛАД ИЗ РЕВЕНЯ.

1 вариант. 2 кг ревеня, 1 кг сахарного песка, 1 лимон.

Промытый и очищенный ревень разрежьте на небольшие кусочки, положите в кастрюлю и варите до загустения. Добавьте сахар, лимонный сок и лимонную корочку, нарезанную кубиками. При непрерывном помешивании снова варите до загустения. Готовый мармелад разлейте в банки и полейте небольшим количеством рома или спирта.

2 вариант. 1, 5 кг ревеня, 0,5 л малинового пюре и 1 кг сахарного песка.

Промытый и очищенный ревень разрежьте на небольшие кусочки, положите в кастрюлю и немного проварите. Затем всыпьте сахар и при непрерывном помешивании варите до загустения. Еще горячий мармелад разлейте в приготовленные банки.

307. МАРМЕЛАД ИЗ РЕВЕНЯ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг черешков ревеня, 600 г сахара, 1 лимон или 2–3 г лимонной кислоты, 1 стак. крыжовенного или красносмородинового сока.

Черешки листьев весенне-летнего сбора очистите, нарежьте кусочками, положите в кастрюлю, добавьте 2–3 ст. ложки воды и уваривайте на слабом огне до загустения. Когда на поверхности массы ложка будет оставлять след, добавьте сахар и соки — выжатый из лимона и крыжовенный или смородиновый. Варите до готовности на сильном огне.

308. РЕВЕНЬ ВЯЛЕНЫЙ. 1 вариант. Черешки свежего ревеня промойте, снимите с них кожицу, нарежьте кусочками длиной 5–6 см, сложите в стеклянную или эмалированную посуду, послойно пересыпая сахарным песком (500 г на 1 кг сырья). Емкость с корешками прикройте крышкой и выдерживайте 28 ч при 18° для отделения сока. Затем образовавшийся сок слейте в простерилизованные банки, которые закройте и поместите в холодильник, если сок будет использован в течение 2–3 мес. Если же сок заготавливается на более длительный срок, нагрейте его до 80–85°, а затем слейте в чистые простерилизованные банки и пастеризуйте. Далее приготовьте сахарный сироп из расчета по

350 г сахара и воды на 1 кг массы. В горячий сироп переложите массу, перемешайте деревянной лопаточкой и выдержите до 8-10 мин в закрытой емкости при 90°, изредка помешивая. Потом массе дайте остыть до 60° и вторично образовавшийся сок (сироп) слейте через сито или через дуршлаг в чистые простерилизованные банки. Отделенный от сиропа продукт охладите. Готовность его определяйте по консистенции мякоти, которая должна быть не разварена, а хорошо прогрета. Затем кусочки ревеня ворохом в два слоя складывайте на противень (сиропа на противне не должно быть), ставьте в духовку и выдерживайте 30 мин при температуре 85–90°. После полного остывания продукта его ворошите деревянной лопаточкой и повторите тепловую обработку еще 2 раза при температуре в духовке 60–70° с выдержкой по 35 мин. Остывший продукт сложите в сито, изготовленное из нержавеющей стали, слоем в 3–5 см и поставьте на решетки, помещенные над нагревательными приборами или над отопительными батареями, на 4–5 ч, прикрыв сверху марлей, при этом продукт изредка ворошите. Температура над решеткой должна быть около 30°. Затем бумажные кусочки ссыпьте в бумажные пакеты, не утрамбовывая, выдержите 4–6 дней для выравнивания влажности, после чего бумажные пакеты с готовым вяленым продуктом сложите в полиэтиленовые мешочки, которые затем завяжите, либо содержимое их ссыпьте в стеклянные банки. Последние плотно укупорьте.

Влажность вяленого продукта — около 23 %. Храните его в темном месте при 12–18° и относительной влажности воздуха в помещении не выше 70 %.

2 вариант. Подготовку черешков и вяление проводите по первому варианту, но кусочки ревеня, пересыпанные сахарным песком, для отделения сока выдерживайте при температуре 3–5° около 72 ч.

Сок ревеня купажируют с вишневым, яблочным, виноградным, ирговым и кизиловым соками.

309. ЗАГОТОВКА РЕВЕНЯ. Вымытые черешки ревеня нарежьте кубиками, плотно уложите в бутылку (лучше молочную), залейте остуженной кипяченой водой, чтоб она слегка переливалась через край, быстро закройте пластмассовой крышкой и для герметичности обмажьте пластилином или сургучом. Такая заготовка может храниться 3–4 мес, лучше в холоде. Зимой ревень используйте для приготовления киселей, пирогов и супов.

Свекла

Красная столовая свекла — исключительно полезный и вкусный кулинарный продукт, употребляемый в борщах, винегретах и гарнирах. Заготовленная впрок, свекла станет хорошей добавкой к вашему столу.

310. СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ. Корнеплоды варите 30–40 мин, затем охладите, очистите от кожуры, нарежьте полосками или кубиками. Уложите свеклу в банки, залейте горячей заливкой.

Маринад: на 1 л воды 40 г сахара, 40 г соли, кипятите 10 мин, добавьте 60 г уксуса. В банку положите 3–5 зерен душистого перца, 3 шт. гвоздики, 1–2 лавровых листа. Стерилизуйте пол-литровые банки 9 мин, литровые — 12 мин, трехлитровые — 18 мин.

Свеклу можно мариновать с хреном, в этом случае при укладке добавьте к ней 50–70 г (на литровую банку) очищенного, промытого и истертого хрена.

311. СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ, СЛАДКАЯ. Подготовленную по предыдущему рецепту свеклу заложите в банки, залейте горячей заливкой, которую приготовьте из 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 2–3 г кусковой корицы и 6–8 шт. гвоздики и душистого перца. Заливку кипятите 8-10 мин и добавьте 150 г 10 %-ного уксуса. Банки, наполненные свеклой и горячей заливкой, накройте крышками, прогрейте, выдерживая в слабокипящей воде: пол-литровые — 12 мин, литровые — 15 мин. Укупорьте и охладите.

Расход подготовленных продуктов на литровую банку: свеклы — 700–720 г, уксуса 9-10 %-ного — 50 г, сахара — 30 г, соли — 15 г, корицы, гвоздики и душистого перца — по 2–3 шт.

312. СВЕКЛА «БУТОН РОЗЫ». Корни свеклы выберите диаметром 1,5–2 см и обрежьте концы. Затем свеклу вымойте, поместите в ведро или бак до половины емкости посуды, залейте водой вровень с корнеплодом и деревянной палкой быстрым круговым вращением в течение 3–5 мин отмойте землю, песок и частично удалите кожицу. После этого 2–3 раза свеклу промойте чистой водой, отваривайте 15–20 мин и охладите водой. Затем ножом очистите корнеплоды от кожицы и придайте им форму бутона розы. После этого свеклу еще раз промойте и консервируйте по предыдущему рецепту. Можно к свекле добавить 20 % вишни или сливы.

313. СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ.

Подготовленную свеклу заложите в банки вместе с черной смородиной, которую предварительно переберите и промойте. Соотношение кубиков свеклы и ягод черной смородины 4:1. Смесь свеклы и смородины залейте горячим раствором сахара, соли, уксуса и пряностей. Затем прикройте банки прокипяченными крышками и прогрейте в кипящей воде: пол-литровые — 8 мин, литровые — 10 мин и трехлитровые — 12–15 мин. После этого банки укупорьте и охладите.

Расход подготовленных продуктов на литровую банку (г): свекла — 600, смородина черная — 150, уксус 9-10 %-ный — 40, сахар — 30, соль — 15, корица, гвоздика и душистый перец.

314. СИРОП ИЗ САХАРНОЙ СВЁКЛЫ. Срежьте ботву, тонкие части корней и грубую мякоть со стороны ботвы тщательно вымойте, очистите от кожицы (иначе она придаст сиропу горький привкус), ополосните и разрежьте крупные корни на 2–4 части. На дно эмалированной кастрюли или бачка установите решетку или сетку из нержавеющей стали, примерно на $^1/_5$ высоты

кастрюли, налейте воды 15 % от веса корней, которые также заложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте на огонь. При слабом кипении обычно свекла становится проваренной и мягкой через 3–3,5 ч. Свеклу измельчите ножом и винтовым прессом выделите 60–70 % сока, смешайте его с конденсатом и соком, оставшимся на дне кастрюли, отфильтруйте через марлю и уварите при помешивании примерно в 5–6 раз.

Полученный сироп содержит более 70 % сухих веществ. Он хорошо хранится при комнатной температуре (как варенье), но может засахариться. Для длительного хранения в сок перед увариванием добавьте лимонную или винную кислоту (0,5–1 г на 1 л сока). Используйте сироп как мед, а также варите с ним повидло, джем, варенье, выпекайте пряники, печенье и т. п.

Выход: 1 кг сиропа из 9-10 кг сахарной свеклы. Очистки и выжимки идут на кормовые цели.

315. СОК СВЕКОЛЬНО-КАПУСТНЫЙ (ДИЕТИЧЕСКИЙ). Этот сок имеет лечебное значение. Хорошего качества свеклу с темноокрашенной мякотью вымойте щеткой, срежьте кожицу и концы, разрежьте на 2 или 4 части каждый корень и ополосните. Далее свеклу строгайте на терке. В эмалированную кастрюлю положите 800–850 г свекольной стружки и 200–250 г хорошего качества квашеной капусты (или сок этой капусты) и по желанию немного лимонной цедры. В кастрюлю добавьте 0,4–0,5 л воды, накройте крышкой и кипятите на слабом огне 25–30 мин. Затем сок слейте в другую кастрюлю через дуршлаг, а в оставшуюся массу снова долейте воды 0,3–0,4 л и кипятите 5-10 мин. Сок снова слейте, присоединяя его к первому. В третий раз залейте водой, кипятите и слейте.

Так вы получите более 1 л свекольно-капустного сока, а оставшийся жмых используйте на кормовые цели. Сок нагрейте до кипения и наполните банки, заранее прогретые горячей водой. Банки накройте прокипяченными крышками и прогревайте в слабокипящей воде: пол-литровые — 10 мин, литровые — 15 мин. Затем банки укупорьте и охладите.

316. СВЕКОЛЬНИК. Свеклу и морковь тщательно вымойте, очистите от кожицы; свеклу варите 40 мин, морковь — 25 мин. Отвар процедите, уваривайте примерно в 2 раза с добавлением по рецептуре кислоты. Картофель вымойте, вычистите, нарежьте кубиками и до использования храните не более 1 ч в холодной воде. Репчатый лук почистите, вымойте и мелко нашинкуйте. Свеклу и морковь нарежьте столбиками и кубиками.

Подготовленные овощи положите в кастрюлю, добавьте зелень, пряности, перемешайте и добавьте заливки из расчета 30 % на 70 % овощей. Смесь при слабом кипении выдерживайте

15–20 мин, добавьте 20 г уксуса или 2 г лимонной кислоты, горячей переложите в прогретые банки, накройте прокипяченными крышками. Прогревайте консервы при слабом кипении воды: пол-литровые банки 14–16 мин, литровые — 18–20 мин. Затем укупорьте и охладите.

Приготовление заливки: возьмите 1 л свекольного уваренного отвара (примерно на 6–7 банок емкостью 0,5 л), томатной пасты (с 30 % сухих веществ) — 140 г, соли — 70 г, сахара — 40 г. Смесь перемешайте и доведите до кипения.

Расход подготовленных овощей и продуктов на пол-литровую банку: свеклы — 260 г, моркови — 40 г, картофеля — 40 г, лука репчатого — 20 г, зелени — 5 г, томатной пасты — 20 г, соли — 10 г, сахара — 5 г, перца горького — 4 шт., лаврового листа — 1 шт., уксуса — 20 г.

Приготовление свекольника из консервов. Смешайте содержимое банки с таким же количеством холодной кипяченой воды, заправьте сметаной и мелко нарезанными зеленым луком, укропом или зеленью петрушки. Если свекольник вы будете готовить летом, то рекомендуется добавить в него мелко нарезанный свежий огурец.

317. ВИНЕГРЕТ. Свеклу и морковь тщательно очистите и варите: свеклу 30–40 мин, морковь — 20–25 мин. После этого овощи охладите холодной водой, вычистите, ополосните и порежьте на кусочки. Картофель также почистите и нарежьте кусочками, промойте водой для удаления с поверхности крахмала, после чего бланшируйте в кипящей воде 5–6 мин и охладите в холодной воде. Квашеную капусту берите без рассола, крупные куски дополнительно порежьте. Лук очистите и тоже порежьте.

Подготовленные овощи сложите в таз, перемешайте, наполните ими банки, добавьте в пол-литровые банки 20 г 10 %-ного уксуса и залейте кипящим рассолом (на 1 л воды 25 г соли). Затем банки накройте крышками и прогрейте, выдерживая при слабом кипении воды: пол-литровые — 18–20 мин, литровые — 20–25 мин. После прогрева банки укупорьте жестяными крышками, несколько раз встряхните и прокатите по столу, чтобы лучше перемешать содержимое.

Примерный расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: свеклы — 125 г, моркови — 60 г, капусты квашеной — 100 г, картофеля — 60 г, лука — 25 г, соли — 5 г и уксуса — 20 г.

Для приготовления винегрета банку вскройте, при желании слейте рассол, выложите овощи на блюдо и добавьте 1–2 ст. ложки подсолнечного масла или такое же количество майонеза или сметаны.

318. СВЕКЛА КВАШЕНАЯ. Состав рассола: на 10 л воды 300 г соли.

Мелкие и средние корнеплоды тщательно вымойте, обрежьте корни и остатки листьев и уложите рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залейте рассолом, положите кружок и гнет и закройте сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 12–15 дней. Все время снимайте пену. Когда брожение закончится, бочку перенесите в холодное место.

319. СВЕКЛА МОЛОДАЯ КВАШЕНАЯ. 5 кг черешков листьев молодой свеклы, 3–4 листа белокочанной капусты, 100 г соли.

Черешки молодой свеклы очистите от листовых пластинок, тщательно вымойте и мелко нарежьте. На дно посуды с широким горлом положите капустные листья, затем плотно уложите измельченные черешки листьев и пересыпьте солью. Сверху положите кружок или тарелку и гнет. Когда свекла пустит сок, посуду сверху обвяжите плотной тканью и вынесите в холодное место.

Квашеную свеклу используют для приготовления овощных супов, холодных борщей и т. п.

320. СВЕКЛА, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ЛУКОМ. 1 кг свеклы, 250 г лука, 180 г соли, по 0,4 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа.

Состав заливки: на 1 л воды 60 г соли.

Свежую свеклу вымойте и варите 1,5–2 ч. Дайте остыть, очистите и нарежьте кубиками или пластинками толщиной 7–8 мм. Лук очистите и нарежьте кружочками толщиной 4–6 мм. Нарезанную свеклу уложите в банки, переложите луком и пряностями. Залейте горячим рассолом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 40 мин, литровые — 50 мин.

Используйте зимой для приготовления салатов, винегретов, гарниров.

321. СВЕКЛА НАТУРАЛЬНАЯ В РАССОЛЕ. Состав заливки: на 1 л воды 30 г соли.

Свеклу тщательно вымойте, кипятите 15–20 мин, охладите, снимите кожицу, нарежьте кубиками, пластинками или ломтиками. Нарезанную свеклу уложите в банки, залейте горячим рассолом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 40 мин, литровые — 50 мин.

Используйте для приготовления винегретов, первых блюд, гарниров.

322. СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ.

2 вариант. 1, 2 кг столовой свеклы, 10 г хрена (корня), 1–3 г семян тмина или укропа.

Состав заливки: 0,3 л воды, 100 г соли, 200 г сахара, 0,6–0,9 л уксуса 9 %-ного.

Свеклу тщательно вымойте и варите в скороварке или обыкновенной кастрюле до мягкости. Еще теплые корнеплоды очистите от кожицы, нарежьте кубиками, уложите в банки. В горячей воде растворите сахар и соль, доведите до кипения, добавьте уксус, кипятите еще несколько мин и залейте свеклу в банках. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

323. СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ С ХРЕНОМ. 1 кг свеклы, 200–500 г корня хрена.

Состав заливки: 0,3 л воды, 0,6–0,9 л столового уксуса, 100 г соли, 200 г сахара.

Корнеплоды средней величины варите до размягчения, быстро охладите в воде, снимите кожицу. Нарежьте свеклу мелкими полосками или нашинкуйте. Корни хрена вымочите в воде (свежевыкопанные корни не вымачивают). Очистите корни и натрите на терке или пропустите через мясорубку. Свеклу смешайте с хреном, уложите в банки и залейте горячим маринадом. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

324. СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ ПО-ПОЛЬСКИ. 2 кг свеклы, 250 г корня хрена, 100 г сахара, 20 г лимонной кислоты или 1–2 ст. ложки уксуса 9 %-ного, 1 стак. воды, соль.

Свеклу вымойте, залейте кипятком и варите 40–45 мин. Охладите свеклу в холодной воде, очистите и натрите на крупной терке. Хрен вымачивайте несколько ч, очистите, натрите на терке или пропустите через мясорубку. Воду доведите до кипения, растворите в ней соль и сахар, добавьте лимонную кислоту или уксус и залейте маринадом свеклу с хреном. Все тщательно перемешайте и плотно уложите в банки. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20–25 мин.

325. СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ ПО-ЧЕШСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 0,3–0,4 л столового уксуса, 40 г сахара, 5–6 г соли, 20–30 г корня хрена, 1 ч. ложка семян фенхеля.

Свеклу средней величины вымойте и варите около 1 ч. Очистите свеклу от кожицы и испеките в духовке. Мягкую свеклу натрите на крупной терке и плотно уложите в банки. Сверху положите нарезанный кружочками корень хрена. Залейте теплой заливкой и укупорьте.

Такая свекла при длительном хранении теряет цвет, поэтому ее лучше готовить несколько раз в течение зимы.

326. СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ ПО-БОЛГАРСКИ. Состав

заливки: на 1 л столового уксуса 20–30 г соли.

Хорошо вызревшую свеклу средней величины очистите от остатков листьев и корней, вымойте и варите 3–4 ч до готовности. Снимите кожицу, нарежьте свеклу полосками толщиной 4–5 мм, плотно уложите в банки, заправив по вкусу молотым черным перцем, нарезанным луком и др. Уксус доведите до кипения, охладите, посолите по вкусу и залейте маринадом свеклу в банках. Сверху прижмите тарелочкой и налейте растительное масло слоем 2–3 см. Укупорьте банки и храните в холодном и сухом месте.

327. СОК СВЕКОЛЬНЫЙ. Для приготовления сока возьмите свежеубранную свеклу или свеклу в первые мес. хранения. Корнеплоды должны быть упругие и сочные, с темно-красной мякотью. Свеклу вымойте и бланшируйте паром 30 мин. Для этого в большую кастрюлю или бачок налейте немного воды, сверху натяните марлю, положите на нее свеклу, закройте крышкой и поставьте на слабый огонь. Свеклу с кожицей натрите на терке или пропустите через мясорубку. Полученную массу отожмите. Сок процедите через фланель или несколько слоев марли, добавьте лимонный сок или лимонную кислоту (на 1 л сока 7 г кислоты), подогрейте до 80°, разлейте в бутылки или банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

328. СОК СВЕКОЛЬНО-ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ. 0,7 л свекольного сока, 0,3 л черносмородинового сока.

Смешайте свекольный и черносмородиновый (см. соответствующие рецепты) соки, подогрейте до 80°, разлейте в тару и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые бутылки или банки 10 мин, литровые — 15 мин.

329. СОК СВЕКОЛЬНО-КЛЮКВЕННЫЙ. 0,7 л свекольного сока, 0,3 л клюквенного сока.

Смешайте свекольный и клюквенный (см. соответствующие рецепты) соки, подогрейте до 80°, разлейте в тару и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки или бутылки — 10 мин, литровые — 15 мин.

330. СОК СВЕКОЛЬНЫЙ СКВАШЕННЫЙ. Свежеприготовленный свекольный сок разлейте в бутылки и закупорьте ватной пробкой. В течение 1 мес. сок перебродит и превратится в густую массу. Эту массу используйте для приготовления сладких паштетов, пряников, конфет.

331. КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ. 1 кг свеклы, 3 л воды, кусок ржаного хлеба.

Свеклу вымойте, очистите, натрите на крупной терке и положите в эмалированную посуду. Залейте теплой

прокипяченной водой и добавьте кусок ржаного хлеба. Оставьте при комнатной температуре на 2–3 дня, периодически перемешивая. Когда сок приобретет приятный цвет и вкус, слейте его, процедите и разлейте в бутылки по пробку. Укупорьте и храните в холодном месте.

Перед употреблением квас заправьте по вкусу сахаром и солью. Добавляют его и в борщ или холодный борщ.

332. КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ. 1 кг свеклы, 1 кг сахара, 100 г дрожжей, 10 л воды, 250 г изюма, ванильный сахар.

Свеклу вымойте, сварите до мягкости, натрите на мелкой терке. В охлажденную кипяченую воду переложите измельченную свеклу и через 20–30 мин массу процедите. Приготовьте дрожжевую заправку, для чего дрожжи разотрите с ложечкой сахара и залейте небольшим количеством теплой воды. Когда дрожжи начнут расти, переложите их в воду со свеклой, добавьте сахар, тщательно перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 2–3 дня. Процедите, добавьте щепотку ванильного сахара и изюм. Разлейте в бутылки, укупорьте. Пробки обвяжите, чтобы не «выстрелили».

333. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г лука.

Состав заливки: на 1 л воды 0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.

Свеклу средней величины вымойте и сварите до мягкости, очистите и нарежьте соломкой. Капусту нашинкуйте, лук нарежьте кольцами. В кипящей воде растворите соль и сахар, добавьте уксус и варите нарезанные овощи 10 мин. В горячем виде переложите в банки, залейте маринадом и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки 15 мин).

334. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ПО-БОЛГАРСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 90 г соли, 100 г столового уксуса.

Хорошо вызревшую свеклу средней величины очистите от остатков листьев и корней, вымойте и варите 3–4 ч. Вареную свеклу очистите, нарежьте полосками толщиной 10–15 мм и плотно уложите в банки. Залейте холодной заливкой, положите кружок и гнет. Через 10–12 дней, когда закончится ферментация, свекла готова к употреблению. Храните при температуре 5-10°.

335. СВЕКЛА СУШЕНАЯ. 1 вариант. Хорошо вызревшие корнеплоды вымойте, вычистите, нарежьте узкими полосками, разложите в один слой и выставьте на солнце, чтобы свекла подвяла и перестала выделять сок. Затем ее уложите тонким слоем на сита и сушите при 70–80°. Во время сушки свеклу периодически ворошите. Досушивать лучше на солнце. Высушенную свеклу охладите и плотно уложите в герметическую

тару.

2 вариант. Вызревшие корнеплоды темно-красного цвета тщательно вымойте и варите около 20 мин, считая с момента закипания воды. После этого нарежьте узкими полосками и сушите на ситах тонким слоем при 70–80°. Храните в герметической таре.

336. ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ. Для ее приготовления пойдут овощи слегка подпорченные, непригодные для консервирования и для длительного хранения: красная свекла, красные помидоры, морковь, лук репчатый, перец сладкий, перец горький, подсолнечное масло, соль. Все компоненты берите произвольно по вкусу.

Удалите подпорченные места овощей, из перца выньте семена, тщательно промойте. Все овощи пропустите через мясорубку и тушите отдельно до испарения влаги, добавьте немного подсолнечного масла.

Смешайте все вместе, подсолите, добавьте еще масла и тушите 1–1,5 ч на медленном огне (почаще помешивайте).

Остывшую икру разложите в банки и закройте капроновой крышкой. Можно закрыть полиэтиленом и завязать резинкой. Храните в прохладном месте.

337. СВЕКЛА ВЯЛЕНАЯ. Свежую свеклу отмойте от земли, черешки срежьте.

1 вариант: вяление корнеплодов. Корнеплоды очистите, промойте, сложите в тару, пересыпьте сахарным песком (200 г на 1 кг) и выдерживайте 16 ч при 15°. Слейте сок, еще раз пересыпьте сахарным песком (200 г на 1 кг) и выдерживайте при тех же режимах. Сок слейте и объедините с первым. Далее массу залейте горячим сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахарного песка и 350 г воды на 1 кг, перемешайте и выдержите 15 мин в закрытой емкости при 90°. После слива сиропа дальнейший процесс аналогичен вялению ревеня (см. соответствующий рецепт), но выдерживайте продукт в духовке для подвяливания дважды по 40 мин при 70–70°, в сите — 3–4 ч при 30°.

Влажность вяленой свеклы — 21–22 %.

2 вариант: вяление корнеплодов. Процесс вяления подобен предыдущему рецепту, только продукт выдерживайте для отделения сока при 3–5° 64 ч и сахара берите 400 г на 1 кг.

3 вариант: вяление черешков свеклы столовой. Свежие черешки без листьев промойте, просушите, нарежьте длиной 5–6 см, сложите в емкость, пересыпьте сахарным песком (200 г на 1 кг) и выдержите в течение 18 ч при 18°. Сок слейте, черешки во второй раз пересыпьте сахарным песком (200 г на 1 кг),

выдержите при тех же режимах. После слива сока черешки переложите в горячий сироп, приготовленный из расчета по 300 г сахара и воды на 1 кг, выдержите 15 мин при 85°, изредка помешивая. После слива сиропа черешки подвяльте в духовке дважды по 25 мин при 75–80°, в сите — 3–5 ч при 30°. Для выравнивания влажности продукта требуется 4–5 дней.

4 вариант: вяление черешков свеклы мангольд. Перед подготовкой черешков к вялению отделите их от листьев, грубые черешки удалите, тщательно промойте. Если ширина черешков 8-10 см, разрежьте их вдоль на 2–3 части. Дальше поступайте так же, как в предыдущем рецепте. Сок свеклы купажируют с яблочным, лимонным и ревеневым соками.

338. СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ. У свеклы обрежьте концы, тщательно ее вымойте, варите в течение 30–40 мин, охладите водой, очистите от кожицы и вырежьте дефектные места, вновь ополосните водой и нарежьте пластинками толщиной 1 см, а затем на полосы или кубиками. На пол-литровую банку возьмите 330–350 г свеклы и 5–6 ч. ложек 5 %-ного уксуса.

Заливку готовьте из расчета: на 1 л воды 0,5 стак. сахара, 0,5 ч. ложки соли, 2–3 небольших кусочка корицы, по 6–8 шт. гвоздики и горького перца. Кипятите заливку 8-10 мин и вместе с пряностями влейте в банки. Наполненные банки накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки 12 мин, литровые — 15 мин. Затем банки закатайте и охладите.

339. САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ. 4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука (репчатого), 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца.

Лук и сладкий перец нарежьте соломкой, обжарьте в подсолнечном масле до полуготовности. Выньте шумовкой (без масла). Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушите в кастрюле 1 ч, периодически помешивая. Затем добавьте лук и сладкий перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу. Тушите 5-10 мин. В горячем виде разложите в банки и закатайте.

340. СВЕКЛА СО СЛИВОЙ. Отварите свеклу до готовности (лучше взять мелкую темноокрашенную), разрежьте на дольки или кружочки, красиво уложите в банки, а между рядами положите сливу. Сливу предварительно бланшируйте 3 мин, добавьте пряности — гвоздику, листья лимонника или ягоды, корень родиолы розовой — 5 г на 1 л раствора, залейте кипящим рассолом (на 1 л воды — 100 г сахара, 20 г соли) и быстро закатайте.

Свеклу можно приготовить и с яблоками.

341. ВИНО «ПОЛЕТ» ИЗ СВЕКЛЫ. Красная свекла 3 кг, вода — 4 л, дрожжи — 30 г, сахар — 2 кг, чернослив — 300 г, изюм — 200 г.

Натертую свеклу варите на медленном огне 2 ч. Добавьте дрожжи, сахар, изюм, чернослив. Закройте марлей, выдержите 2 недели. Процедите, разлейте по бутылкам.

342. БОРЩ С УКСУСОМ. Свеклу, морковь и белый корень вымойте, вырежьте поврежденные части и удалите концы. Затем свеклу варите 30–40 мин, морковь и белый корень — 20–25 мин и охладите в воде. Охлажденные овощи вычистите, ополосните и нарежьте кусочками или соломкой. У белокочанной капусты удалите верхние листья, разрежьте кочан на 4 части, вырежьте кочерыжку и мелко нашинкуйте. Репчатый лук, чеснок, зелень петрушки и сельдерея вычистите, вымойте и мелко нашинкуйте.

Заливку готовьте из расчета: на пол-литровую банку — около 0,5 стак. воды, по 1,5 ч. ложки соли и сахара, $^3/_4$ ч. ложки томатной пасты, 3–4 горошины горького перца, 1 лавровый лист.

Подготовленные овощи перемешайте в кастрюле, добавьте к ним заливку и кипятите на слабом огне 5–6 мин. В пол-литровые банки, предварительно прогретые горячей водой, влейте по 3 ч. ложки 5 %-ного уксуса и уложите горячие овощи. Банки накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки 14–16 мин, литровые — 18–20 мин. Затем их укупорьте.

На пол-литровую банку расходуется примерно подготовленного сырья (г): свеклы-170, капусты белокочанной свежей — 90, моркови — 40, лука репчатого — 25, корней петрушки и сельдерея — 20, зелени — 10, чеснока — 5. К этой смеси овощей можно добавить 1 ч. ложку соленых каперсов.

343. БОРЩ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ. Заливку для этого борща готовьте с меньшим количеством соли, поскольку она содержится в квашеной капусте и без уксуса. На 0,5 стак. воды возьмите $^3/_4$ ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, $^3/_4$ ч. ложки томатной пасты, 3–4 горошины горького перца и 1 лавровый лист. Овощи приготовляйте так же, как указано в предыдущем рецепте. Затем овощи с заливкой кипятите 5–6 мин и укладывайте в банки. Все последующие операции и режимы консервирования те же, что для борща с уксусом.

344. СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ С ЧЕСНОКОМ. Отберите некрупную свеклу, желательно окраской потемнее, «хвостики» не обрезайте. Варите 1–1,5 ч, охладите и почистите, затем порежьте на тонкие пластинки. Заполните свеклой банки, по вкусу добавьте зелень укропа и петрушки. Отдельно варите заливку: в кипящую воду положите чеснок, соль, перец-горошек, сахар, лавровый лист, кипятите при закрытой крышке. Залейте свеклу,

поставьте банки в холодильник на двое суток. После этого маринованная свекла готова. Великолепный гарнир к картофельным блюдам.

Стахис

Травянистое растение из семейства яснотковых (ботанический родственник глухой крапивы). Дикие его формы — чистецы — встречаются у нас нередко. Но окультуренный вид завезен лишь в 1975 г, из Монголии, Сейчас его размножением занимаются некоторые научные учреждения и овощеводы-любители.

345. СТАХИС СОЛЕНЫЙ. Вымытые клубеньки разложите в стеклянные банки, на дно предварительно положите пряности: укроп, чеснок, перец, хрен и т. п. Когда банки наполнятся наполовину, добавьте в них еще пряностей. Затем снова закладывайте стахис. В последний раз положите пряности сверху. Залейте клубеньки 7 %-ным рассолом и укупорьте полиэтиленовыми крышками. Через 5 дней, в течение которых банки хранятся при комнатной температуре, добавьте рассол до верха и теперь уже храните при температуре от минус 1 до плюс 1°.

Чтобы получить 10 кг соленого стахиса, возьмите 11 кг сырых клубней, 1,2 кг укропа, 200 г хрена, 120 — чеснока, 40 — стручкового перца, 240 г листа смородины. Все это залейте 8 л 7 %-ного рассола (560 г соли на 7,4 л воды).

346. СТАХИС МАРИНОВАННЫЙ. В подготовленную банку уложите пряные травы — любисток, вишню, хрен, чеснок, лавровый лист, черный горошек, перец, укроп. Вымытые плоды бланшируйте в кипящей воде 1 мин, охладите в холодной воде. Уложите в банки. Залейте маринадом. Стерилизуйте литровые банки 12 мин.

Маринад: на 1 л воды 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 100 г столового уксуса.

347. СТАХИС СУШЕНЫЙ. Тщательно отмытые клубеньки подсушите на открытом воздухе, а затем досушивайте в приоткрытой духовке или сушильном шкафу при температуре 60–65° (подобно тому, как сушат грибы). Высушенные клубеньки храните в пленочных пакетах или в закрытых банках. По мере надобности клубеньки размалывайте на кофемолке. Полученным порошком посыпайте бутерброды из расчета 1 ч. ложка порошка в день.

Тыква

Про тыквы говорят: красивые, полезные, аппетитные, Все мы знакомы с ними с детства. Но вот незадача — не всегда знаем, какое применение им найти, С тыквой можно готовить вкусные молочные каши, А тыквенное варенье по вкусу и аромату — прямо-таки натуральный мед! Полезна тыква в маринованном и консервированном виде.

348. ТЫКВА МАРИНОВАННАЯ.

Для маринования возьмите тыкву с хорошо вызревшей мякотью, золотисто-оранжевого цвета. Разрежьте ее на кубики, пробланшируйте в кипящей воде 2 мин, охладите в холодной.

В литровую банку положите тыкву, 3 ст. ложки 9 %-ного уксуса, 4 шт. гвоздики, 4 шт. черного перца горошком, корицу на кончике ножа. Стерилизуйте пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25 мин.

Заливка: на 1 л воды 1 ст. ложка соли и 1 ст. ложка сахара.

349. ЦУКАТЫ ИЗ ТЫКВЫ.

Тыкву вымойте, очистите от кожицы, удалите семена. Мякоть нарежьте кубиками. Сварите сахарный сироп: на 200 г воды или сока без мякоти возьмите 1 кг 200 г сахара, 1 лимон или 3 г лимонной кислоты и ванилин (на 1 кг тыквы).

Нарезанную тыкву залейте сиропом и варите 5 мин. Затем выдержите тыкву в сахарном сиропе 5 мин. Затем снова доведите до кипения, кипятите 3–5 мин и дайте постоять 10–12 ч. Затем тыкву откиньте на сито, дайте стечь сахарному сиропу. Тыкву подсушите, посыпьте мелким сахарным песком или пудрой. Храните в стеклянных банках.

350. ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ. На 1 кг тыквы возьмите 1,4 кг сахара, 300 г воды, 1 лимон. Варите варенье в 2–3 приема с выстаиванием. Так хорошо сохраняется форма кусочков, и они лучше пропитываются сиропом.

351. ТЫКВА «НОВИНКА». Набор овощей: тыква очищенная — 4 кг, перец красный — 0,3, чеснок — 0,1, соль — 0,05, сахар — 0,350, масло растительное — 0,150, зелень петрушки — 0,2, вода — 0,2, уксус 9 %-ный — 0,2 кг.

В чистую посуду влейте воду, уксус, соль, сахар, масло, чеснок и петрушку. Чеснок и петрушку мелко нарежьте. Все доведите до кипения. В кипящую массу опустите тыкву. Варите, все время помешивая, 30 мин. Горячую массу разлейте по банкам, немедленно укупорьте.

352. ТЫКВА В МАРИНАДЕ. Обмытую, очищенную (без семян) тыкву нарежьте кубиками и слегка обварите в воде. Тыкву

несколько раз варите в маринаде идентичного состава, но следите, чтобы на 3–4 день кубики тыквы оказались уже мягкими. Храните тыкву в погребе.

353. ТЫКВА МАРИНОВАННАЯ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ. Для консервирования выберите тыкву, хорошо вызревшую, с плотной золотисто-оранжевой мякотью. Тыкву вымойте, разрежьте пополам, удалите семенную камеру и очистите от кожуры. Затем разрежьте ее на тонкие кусочки, которые измельчите на кубики в 1 см, бланшируйте 1–2 мин и охладите в холодной воде.

В пол-литровую банку поместите около 350 г тыквы, 4–5 ч. ложек 5 %-ного уксуса, по 3–4 шт. гвоздики и черного перца, кусочек корицы (0,5 г) и 1 лавровый лист. В банки залейте кипящий раствор (на 1 л воды 3–4 ч. ложки соли, и 2–3 ч. ложки сахара) и стерилизуйте: пол-литровые банки 8-10 мин, литровые — 12–13 мин, затем их укупорьте и охладите.

354. ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ. 1,5 кг тыквы, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 0,5 кг яблок.

Яблоки и тыкву очистите от семечек. Массу пропустите через мясорубку и варите 2 ч. Затем разложите в банки и закатайте или закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в прохладном месте.

Фасоль стручковая

Одна из самых древних сельскохозяйственных культур. Зеленые лопатки — хороший продукт для консервирования. Лучше всего использовать для этой цели зеленую спаржевую фасоль, такие сорта, в стручках которых между зелеными створками нет плотных соединительных волокон. Спаржевую фасоль собирают в недозрелом состоянии, когда она почти не содержит волокон, имеет мягкие недоразвитые семена и потому хорошо переваривается. Такая фасоль содержит около 6 % сахаров и сравнительно немного белка — 2–3 %.

355. ФАСОЛЬ СОЛЕНАЯ. 1 кг зеленой фасоли, 150 г соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымойте, обрежьте с концов и варите 5-10 мин. Охладите в холодной воде и обсушите. Подготовленную фасоль уложите в посуду с широким горлом, пересыпьте солью, сверху положите кружок и гнет. Через сутки, когда фасоль осядет, доложите посуду свежей фасолью, засыпьте солью по края посуды и укупорьте.

356. ФАСОЛЬ СОЛЕНАЯ ПО-БОЛГАРСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 250 г соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымойте, обрежьте с концов и варите 5-10 мин. Дайте стечь воде и плотно уложите в посуду с широким горлом. Залейте холодным рассолом, сверху накройте хорошо промытыми виноградными или черносмородиновыми листьями, положите кружок и гнет. Далее делайте все, как и при солении огурцов.

357. ФАСОЛЬ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПО-ПОЛЬСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 200–225 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымойте, обрежьте с концов и порежьте кусочками по 2–3 см. Опустите фасоль на 3 мин в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и охладите в холодной воде. Затем плотно уложите фасоль в банки по плечики и заполните горячей заливкой, не доливая до краев 2 см. Пастеризуйте при 95° (литровые банки около 100 мин). Укупорьте. Через 2 суток повторно пастеризуйте при той же температуре 30–35 мин.

358. ФАСОЛЬ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПО-БОЛГАРСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 20 г соли.

Отберите зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами. Стручки тщательно вымойте, обрежьте с концов и нарежьте небольшими кусочками. Бланшируйте 2–3 мин в кипящей воде и сразу же охладите в

холодной. Правильно подготовленная фасоль становится темно-зеленой и эластичной. Фасоль уложите в банки по плечики, залейте горячим рассолом и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки 70–80 мин), а затем охладите до 40° в течение 25 мин.

359. ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ. 1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г зрелых помидоров, 20 г соли, 20 г сахара.

Стручки вымойте, обрежьте с концов, нарежьте кусочками длиной 2–3 см, опустите в горячую подсоленную воду на 2–4 мин и сразу же охладите в холодной. Затем фасоль плотно уложите в банки. Помидоры вымойте, нарежьте дольками, распарьте под крышкой и протрите через сито. В сок добавьте по вкусу соль и сахар, доведите до кипения и залейте в банки с фасолью. Стерилизуйте при 90° литровые банки 50–55 мин.

360. ФАСОЛЬ, МАРИНОВАННАЯ ПО-ЧЕШСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 0,1–0,12 л столового уксуса, 50 г сахара, 25–30 г соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымойте, обрежьте с концов, нарежьте кусочками по 2–3 см, опустите на 3 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде и уложите в банки по плечики. Залейте кипящим маринадом и пастеризуйте при 90° литровые банки 25–30 мин.

361. ФАСОЛЬ МАРИНОВАННАЯ. Состав заливки: на 0,8 л воды 0,2 л столового уксуса, 100 г сахара, 5–6 г соли.

На литровую банку по 5–8 горошин черного душистого перца, 1–2 лавровых листика, 1 ч. ложка семян горчицы, 1 луковица, кусочек корня хрена, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымойте, обрежьте с концов, опустите на 3 мин в кипящую воду и сразу охладите в холодной. Подготовленные стручки нарежьте наискосок узкими полосками, смешайте с мелко нарезанным луком и плотно уложите в банки по плечики. На дно положите приправы. В банки с фасолью налейте горячий маринад, не доливая 2 см до краев горлышка, и залейте сверху растительным маслом. Стерилизуйте в кипящей воде литровые банки 20 мин.

362. ФАСОЛЬ НАТУРАЛЬНАЯ ПО-МОЛДАВСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 30 г соли.

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости обрежьте с концов, удалите волокна и нарежьте фасоль кусочками. Опустите фасоль на 3–4 мин в горячий солевой раствор и сразу охладите в холодной воде. Залейте кипящим солевым раствором и стерилизуйте при 110° пол-литровые банки 55 мин. Для достижения такой температуры кипения на 1 л воды добавьте 40 г поваренной соли.

363. ФАСОЛЬ С ОВОЩАМИ.

5 кг зеленой фасоли, 5 кг помидоров, по 1,3 кг лука и моркови, 200 г кореньев и 100 г зелени петрушки, 0,15 л столового уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло.

Зеленую фасоль нарежьте кусочками длиной 3–4 см, вымойте, на 3–4 мин опустите в кипящую воду и сразу же охладите в холодной. Лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета. Морковь и коренья петрушки очистите, нарежьте кружочками толщиной 3–4 мм и также обжарьте в растительном масле. Зелень петрушки измельчите.

Зрелые здоровые помидоры нарежьте на дольки и варите в тазу 15 мин. После этого добавьте подготовленные овощи, доведите до кипения и бросьте в смесь зелень петрушки. Черный перец положите на дно. Разлейте в горячем виде. Литровые банки стерилизуйте в кипящей воде 40 мин.

364. ФАСОЛЬ В СТРУЧКАХ.

1 вариант. Состав: молодые стручки фасоли, 1 л воды, 20 г соли, 20 г сахара, 200 г 8 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, несколько зерен черного перца, немного зелени укропа и кусочек хрена.

Молодые стручки фасоли промойте и немного проварите. Остывшие целые стручки уложите в банки, переложив их очищенным и обмытым хреном и укропом. Воду, соль, сахар, уксус, лавровый лист и черный перец вскипятите и охлажденным рассолом залейте фасоль. Банки плотно закройте, поставьте в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизуйте 30 мин. Затем банки выньте из кастрюли и поставьте в холодное помещение.

2 вариант. Состав: 1 кг очищенных стручков фасоли, 100 г соли.

Молодые стручки фасоли очистите, промойте и разрежьте на небольшие кусочки. Опустите в немного подсоленную воду и немного поварите. Затем шумовкой выберите из воды, положите в приготовленную посуду, дайте остыть и перемешайте с солью. Положите в банки, насыпав сверху немного соли. Банки завяжите и поставьте в холодное и сухое помещение.

365. ФАСОЛЬ ОСТРАЯ. Возьмите фасоль с широкими (примерно в два пальца) лопатками. Соберите стручки в молочно-восковой спелости, очистите от «ниток» и зерен и положите в кипяток. Выньте, как только вода начнет закипать. Затем разложите подсушить. Затем возьмите на 1 кг лопаток 250 г чищенного чеснока и 3 стручка свежего острого перца, пропустите их через мясорубку и солите (50 г соли на 1 кг).

На дно эмалированной кастрюли положите слой смеси чеснока с перцем и солью, резаные свежие помидоры, слой фасолевых лопаток, снова смесь и т. д. Сверху посуду закройте чистой тряпицей, положите гнет. Через неделю блюдо готово.

Для длительного хранения переложите в стеклянные банки, стерилизуйте (литровую банку 20 мин), закатайте.

Физалис

Однолетнее травянистое растение семейства пасленовых. Широко распространено в Южной Америке, где имеется большое количество его видов, до 75. У наших огородников в обиходе пока два вида съедобного физалиса — мексиканский и земляничный.

366. ФИЗАЛИС МОЧЕНЫЙ. Со зрелых, здоровых, без трещин и других повреждений плодов снимите чехлики, тщательно промойте в теплой воде до полного удаления с поверхности клейкого вещества, затем ополосните, плотно уложите в подготовленные стеклянные банки и залейте доверху рассолом (на 1 л воды 35 г сахара и 10 г соли). Сверху плоды придавите так, чтобы они все время находились под рассолом. Выдерживайте неделю-полторы при комнатной температуре. Рассол проверьте на вкус: если он кислый — процесс брожения прошел нормально. Затем банки закройте полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодильник. Консервы можно хранить и в подвалах при температуре не выше 6°. Через месяц моченый физалис готов к употреблению. Физалис можно добавлять и к капусте при ее квашении и затем вместе с ней употреблять в пищу.

367. ФИЗАЛИС МАРИНОВАННЫЙ. Подготовленные зрелые плоды бланшируйте (опустите в кипящую воду на 1 мин), затем охладите и плотно уложите в стерилизованные пол-литровые банки. Предварительно на дно банок уложите специи: корицу, гвоздику, перец душистый, лавровый лист. Плоды залейте горячей маринадной заливкой, содержащей в 1 л: сахара 50 г, соли — 40 г и 8 % — ной уксусной кислоты 10 г. Прикройте прокипяченной крышкой и стерилизуйте 10 мин (от момента закипания воды в кастрюле), затем закатайте, переверните на крышку, сверху накройте полотенцем, выдержите до полного остывания, после чего ставьте на хранение при комнатной температуре. Продукт готов к употреблению через месяц.

368. ФИЗАЛИС СОЛЕНЫЙ. Солят физалис, как огурцы и помидоры. Подготовленные спелые плоды вместе с пряностями уложите в банки. На 1 кг физалиса — 30 г укропа, 4 г корня хрена, 3 г чеснока, 1 г красного стручкового перца. Можно класть и другие ароматические добавки: лист черной смородины, эстрагон, базилик, лист мяты, петрушку, сельдерей и др. Однако общий вес пряностей не должен превышать 50 г на 1 кг плодов. Уложенные в банки плоды с пряностями залейте рассолом, содержащим в 1 л 60 г соли, после чего банки накройте чистой тканью и оставьте на 7-10 дней при комнатной температуре для

брожения. Появляющуюся во время брожения плесень снимайте. После накопления кислоты (она должна ощущаться на вкус) рассол слейте и, прокипятив, снова залейте в банки. Остывшие закатанные банки поставьте на хранение в холодильник.

369. ВАРЕНЬЕ ИЗ ФИЗАЛИСА. После 2–3 минутной бланшировки плоды выньте из кастрюли, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Отдельно приготовьте сахарный сироп из расчета на 1 кг подготовленных плодов 0,5 л воды и 500 г сахара. Сироп нагревайте, пока не растворится сахар, затем кипятите 3–4 мин. После этого процедите и в горячем виде залейте им плоды в кастрюле. Плоды оставьте в сиропе на 3–4 ч. Кастрюлю прикройте марлей или сеткой, после чего добавьте еще по 500 г сухого сахарного песка на каждый кг плодов, осторожно нагревайте при помешивании до полного растворения всего сахара и затем варите при слабом кипении 10 мин. Снимите с огня, оставьте на выдержку в течение 5–6 ч, потом добавьте еще по 100–200 г песка на кг плодов и варите второй раз 10–15 мин. К концу варки капля сиропа, помещенная на плоскую тарелку, по охлаждении не расплывается, сироп стекает с ложки плотной струйкой. Готовое варенье охладите и разлейте в чистые сухие банки, стараясь, чтобы плоды и сироп были распределены равномерно. Банки завяжите пленкой или пергаментом и храните в сухом прохладном помещении.

370. ЦУКАТЫ ИЗ ФИЗАЛИСА.

1 вариант. Из варенья можно приготовить цукаты — засахаренные плоды физалиса. Для этого готовое варенье варите минут 5-10, затем осторожно вылейте его на сито и дайте стечь сиропу. Выбранные цельные плоды положите на противень или фанерный лист, накройте плотной бумагой и сушите в духовке при температуре 35–40°. Можно сушить и просто в комнате, без нагревания. Затем плоды обсыпьте сахарным песком. Готовую сладость ссыпьте в картонную коробку, закройте крышкой.

2 вариант. Отберите плотные плоды среднего размера, вымойте и наколите. Плоды засыпьте в кипящий сироп (на 1 кг физалиса возьмите 1,2 кг сахара, 1 стак. воды).

Варите 5 мин, снимите с огня, выдержите 8 ч. Затем снова проварите 5 мин и снова выдержите 10 ч. Так повторите 5 раз. Затем откиньте физалис на дуршлаг, дайте стечь сиропу, плоды разложите для просушки.

Цукаты пересыпьте в банки, засыпьте сахарным песком.

Готовые цукаты можно хранить в сиропе и вынимать по мере надобности.

371. ФИЗАЛИС ВЯЛЕНЫЙ.

1 вариант. Со свежих плодов снимите чехлики, промойте в

теплой кипяченой воде, чтобы удалить с поверхности клейкие вещества, просушите. Мелкие (диаметром до 3,5 см) наколите, крупные плоды (диаметром более 3,5 см) разрежьте пополам, поместите в емкость, пересыпьте послойно сахарным песком (450 г на 1 кг плодов), емкость закройте, выдержите плоды 24 ч при 20° для отделения сока, сок слейте и консервируйте. В оставшуюся массу залейте горячий сироп, приготовленный из расчета 360 г сахара и 350 г воды на 1 кг массы, выдерживайте 7 мин при 90°, сок слейте, а массу подвяльте в духовке 27 мин при 80° и дважды — по 30 мин при 70–75°. В сите держите 3–4 ч при 30°. Для выравнивания влажности продукта требуется 4–5 дней. Влажность вяленого физалиса — 22 %.

2 вариант. Подготовьте плоды и вяльте физалис, как в первом варианте, но плоды, пересыпанные сахарным песком, выдерживайте для отделения сока 68 ч при 3–5°.

Сок физалиса можно купажировать с яблочным, крыжовенным, смородиновым (черной, белой, красной) и морковным соками.

372. ИКРА ИЗ ФИЗАЛИСА. 1 кг физалиса, 200 г красных помидоров, 200 г моркови, 30 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла. Соль, сахар, перец — по вкусу.

Физалис порежьте на кусочки, положите в кастрюлю, влейте полстакана воды и варите на слабом огне до размягчения. Перед концом варки прибавьте красные помидоры, протрите все через крупное сито, положите морковь, натертую на крупной терке, поджаренный лук, перец, соль, сахар и варите в духовке 2 ч.

Готовую горячую икру разложите в подготовленные банки и закатайте крышками. Перед употреблением икру перемешайте, добавьте растительное масло.

Хрен

Славяне выращивают его с IX века. Употребляется в нарезанном или тертом виде в квашеной капусте, при мариновании и солении огурцов, красной свеклы. В этом случае употребляют не только корневище, но и листья. В домашнем консервировании используют довольно широко.

373. ХРЕН МАРИНОВАННЫЙ. 2 стак. воды, 1 стак. 9 %-ного уксуса, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Корни хрена тщательно вымойте и замочите на сутки в воде. Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно. Кожицу соскоблите, отрежьте головку. Измельчите хрен на терке или мясорубке. На выходную головку мясорубки наденьте полиэтиленовый пакет и закрепите резинкой — это избавит от слезотечения. В кипящей воде растворите сахар и соль, снимите с огня, добавьте уксус, смешайте с измельченным хреном, заполните массой горячие банки. Пастеризуйте при 90° 15–20 мин.

374. ХРЕН МАРИНОВАННЫЙ ОСТРЫЙ. 1 кг хрена, 0,2 л уксуса 9 %-ного, 15–25 г соли.

Измельченный хрен (см. предыдущий рецепт) смешайте с солью и уксусом, подогрейте в эмалированной кастрюле и разложите в горячие банки. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, одно-двухлитровые — 20 мин.

375. ХРЕН, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ.

Состав заливки: на 1 л воды 20–40 г лимонной кислоты, 20–30 г соли, 20–30 г сахара.

Готовьте, как хрен маринованный, добавляя вместо уксуса лимонную кислоту.

376. ХРЕН, МАРИНОВАННЫЙ СО СТОЛОВОЙ СВЕКЛОЙ. 500 г столовой свеклы, 500 г хрена.

Состав заливки: 2 стак. воды, 1 стак. 9 %-ного уксуса, 20–30 г соли, 20–30 г сахара.

Корнеплоды столовой свеклы средних размеров варите около 1 ч. Сваренную свеклу очистите от кожицы и нарежьте ломтиками толщиной 3–4 мм или натрите на овощной терке с крупной решеткой. Ломтики свеклы уложите в банки, переслаивая измельченным хреном. Тертую свеклу предварительно смешайте с хреном. Соль и сахар добавляйте по вкусу. Для длительного хранения пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

377. ХРЕН СО СТОЛОВОЙ СВЕКЛОЙ. 900 г столовой свеклы, 100–150 г хрена, 70 г подсолнечного масла, 50–60 г уксуса 9 %-ного, 30 г сахара, 15 г соли, 0,5 г черного молотого перца.

Отберите молодые свежие корнеплоды столовой свеклы одинаковой величины, обрежьте корень и головку. Варите крупные корнеплоды 45 мин, мелкие — 30 мин. Очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками или ломтиками. Свежий хрен измельчите, смешайте со свеклой, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте сахар, соль и перец. Подсолнечное масло прокипятите в течение 10 мин и вылейте в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешайте и подогрейте на слабом огне до 70–75°. Затем снимите кастрюлю с огня, добавьте уксус, перемешайте все и заполните банки. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25 мин.

378. ПРИПРАВА ИЗ ХРЕНА.

1 кг хрена, 40 г уксусной эссенции, 80 г сахара, 800 г кипяченой воды, 40 г соли.

Очищенные корни вымойте и пропустите через мясорубку или натрите на терке. Затем тщательно перемешайте с добавками. Соль и сахар можно брать по вкусу, уксусную эссенцию заменить лимонной кислотой.

Готовую массу разложите по баночкам и укупорьте.

379. ХРЕН С МАРИНАДОМ.

1 кг хрена, 500 г кипяченой воды, 20 г уксусной эссенции, 40 г сахара, 20 г соли, 0,5 ч. ложки корицы, 10 бутончиков гвоздики.

Воду с растворенным в ней сахаром и солью доведите до кипения, положите специи, накройте и охладите до 50°, после чего влейте эссенцию. Снова накройте и оставьте на сутки. Затем профильтруйте (отцедите) и высыпьте тертый хрен. Массу тщательно размешайте, разлейте в банки и укупорьте.

Для смягчения остроты в маринованный хрен можно добавить муку, измельченную вареную или печеную свеклу и сахар. Но нужно учитывать, что такой хрен менее стойкий при хранении.

380. ХРЕН СО СВЕКОЛЬНЫМ СОКОМ. 1 кг хрена, 500 г свекольного сока, уксусная эссенция — 30 г, сахар — 80 г, соль — 40 г.

Очищенный хрен вымойте, пропустите через мясорубку или натрите на терке. Свеклу натрите на терке и сок отожмите через марлю. Соедините сок с хреном, добавьте соль, сахар, уксусную эссенцию.

381. ХРЕН «ЧУДЕСНЫЙ». Листья хрена применяют обычно при засолке огурцов, томатов и других овощей. Чтобы раствор в огурцах не был мутным, не плесневел, насыпьте в него 1 ст. ложку измельченных листьев хрена. Томат не заплесневеет, если его посыпать сверху сухими листьями хрена. Корневища хрена

очистите от земли, промойте, натрите на терке, высушите. Полученную заготовку перемелите в кофемолке. Храните в стеклянных банках. Используйте так же как и сушеные листья.

382. САЛАТ ИЗ ХРЕНА, ЯБЛОК И МОРКОВИ. Морковь и хрен вымойте, вычистите, настрогайте на крупной терке. Яблоки (лучше кислые) вычистите и также настрогайте на терке. Овощи и яблоки перемешайте, уложите в банки и залейте горячим рассолом.

Рассол: на 1 л воды 80 г соли, 100 г сахара и 200 г 10 %-ного уксуса.

Укупорьте и охладите.

383. ХРЕН НА ЛЮБОЙ ВКУС.

1 вариант. Очистите и помойте корни, разрежьте на ломтики и пропустите через мясорубку. Предварительно на выходную часть мясорубки наденьте пленочный пакет, прикрепив его шпагатом. Пропущенный хрен поместите в эмалированную кастрюлю, залейте крутым кипятком, плотно закройте крышкой, укутайте полотенцем и полностью остудите. В холодный хрен положите сахар, соль, эссенцию (ее предварительно разведите в холодной кипяченой воде). Компоненты хорошенько размешайте и разложите по банкам. На 0,5 кг хрена потребуется 800 г воды, 4 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки эссенции.

2 вариант. Корни помойте, почистите верхнюю корку, затем порежьте на куски длиной 7–8 см. Куски соответственно разрежьте вдоль, сперва на плашки, потом еще на две части. Получаются «макаронники», которые нанизайте на нитки и повесьте на кухне или в другом теплом помещении. Хрен таким образом сушится месяц-два, сухой — ломается. Потом его истолките в муку и залейте теплой водой. А как «замрет», и остер же будет! Сухие снизки храните в холщовом мешке.

3 вариант. Корни хрена замочите в воде, очистите, промойте, измельчите на мелкой терке. Тертый хрен положите в чашку или другую посуду, налейте примерно такое же количество кипятка, закройте блюдцем или крышкой и дайте остыть. Затем добавьте сахар, соль, уксус. Можно добавить в готовый хрен тертую вареную свеклу.

Хрен-100 г, уксус 3 %-ный — 80 г, вода — 100 г, сахар, соль по вкусу.

4 вариант. Хрен очистите, промойте, измельчите, добавьте сметану, соль, сахар и перемешайте. Вместо сметаны можно добавить майонез.

Хрен — 100 г, сметана — 70 г, сахар, соль по вкусу.

Чеснок

Одна из древнейших овощных культур. Это ценный пищевой продукту возбуждающий аппетит и улучшающий пищеварение. Его широко используют при солении огурцов, томатов, других овощей, для маринадов, мясных блюд и т. д. Но и сам по себе чеснок можно запасти на зиму.

384. ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ. 1 вариант. Очистите головки от чешуи, пока не откроются зубки, промойте в воде. Целиком заложите головки в стеклянные банки, лучше с широким горлом. Залейте соленой водой: на 1 л сырой воды 6 ст. ложек соли, лучше не йодированной. Таким раствором залейте банки так, чтобы он закрыл чеснок. Накройте пластмассовой крышкой и поставьте в темное место в комнате. В этом растворе чеснок держите месяц. В темном месте витамин С в чесноке не разлагается. Через месяц солевой раствор вылейте и приготовьте маринад: 2,5 стак. сырой воды, 1,5 стак. уксуса, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара. Через три недели чеснок готов.

2 вариант. Головки чеснока очистите, промойте. На дно банок положите специи (черный перец и гвоздику), плотно уложите головки чеснока. Залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте на сутки. Затем воду слейте и залейте чеснок маринадом: на 1 л воды 50 г соли и 50 г сахара, 1 ст. ложку уксуса. Закатайте крышки.

Так же готовятся и стрелки чеснока, которые обрываются летом и, увы, многими выбрасываются.

3 вариант. Свежие крепкие головки чеснока очистите от корневой мочки и шелухи, положите на полчаса в кипяченую воду, а затем промойте под проточной. Уложите в банки и залейте предварительно сваренным, процеженным и остывшим маринадом: на 1 кг чеснока 600 г воды, по 30 г соли и столового уксуса. Чтобы придать специфический вкус и запах, на дно банок положите укропные стебли и соцветия.

Оставьте чеснок при комнатной температуре, чтобы перебродил, на 10–14 дней. По мере надобности долейте банки доверху маринадом, приготовленным в такой пропорции: на 0,5 л воды по 10 г соли и уксуса.

Храните маринованный чеснок в прохладном месте.

385. ЗЕЛЕНЫЕ СТЕБЛИ ЧЕСНОКА КВАШЕНЫЕ. Это соление готовят из стеблей зеленого чеснока до оформления у него зубков и головки. Нарезанные куски бланшируйте 2–3 мин и немедленно охладите в чистой холодной воде. Затем плотно уложите в банки, утрамбуйте руками. Уложенные стебли залейте рассолом. Он

должен проникнуть всюду и покрыть стебли слоем толщиной 5-10 см. Для того, чтобы кусочки не всплыли, их, прежде чем залить рассолом, накройте кусочком вываренной ткани, на которую положите деревянную решетку, а сверху — гнет.

Банки с чесноком ставьте для брожения в помещение с умеренной температурой. Во время брожения и хранения чеснока необходимо доливать рассол, приготовленный из расчета: на 1 л воды по 25 г соли и уксуса.

Готовое соленье храните в прохладном и сухом помещении.

На пол-литровую банку: стебли чеснока очищенные — 350 г, вода — 200 г, соль — 10 г, уксус винный — 10 г.

386. ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ. Для сушки отберите зрелый, чистый, здоровый с цельной оболочкой чеснок. Его очистите от жестких оболочек без разрушения луковицы, порежьте на части толщиной 5–6 мм. Измельченный чеснок разложите на сите и сушите в печке или духовом шкафу при 50–60°, периодически перемешивая (можно сушить и на солнце).

Высушенный чеснок охладите на ситах, провейте, чтобы отделить чешую, положите в банки и хорошо укупорьте.

Из сухого чеснока можно приготовить порошок. Для этого пропустите его через кофемолку. Если чеснок плохо измельчается, досушите его, а потом мелите. Чесночный порошок, закупоренный в баночки, может храниться больше года.

387. МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ. Чеснок очистите, обварите кипятком, хорошо обсушите, растолките в ступке, добавьте сливочное масло, протрите через сито.

Чеснок — 200 г, сливочное масло — 250 г.

388. МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ С БАЗИЛИКОМ И СЫРОМ. Чеснок растолките в ступке, добавьте зелень базилика, опять толките, затем добавьте сливочное масло и сыр и размешайте до получения однородной массы. Такое масло можно подавать как приправу к рыбным блюдам и макаронам.

Масло сливочное — 120 г, чеснок — 0,5 головки, зеленый базилик — 12 веточек, тертый сыр — 4 ст. ложки, соль по вкусу.

389. ЧЕСНОК, МАРИНОВАННЫЙ В СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ. Собранный чеснок очистите от корней ботвы, верхней чешуи. Подготовленный чеснок пробланшируйте в кипятке 2–3 мин. Охладите холодной водой. Чеснок залейте горячей заливкой.

Состав заливки: на 1 л воды 50 г соли, 50 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса, 0,1 л свекольного сока (1 кг свеклы протрите на терке, добавьте 0,5 л воды, отожмите через сито).

Литровую банку стерилизуйте 5 мин, закатайте.

390. СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА МАРИНОВАННЫЕ. Стрелки и листья соберите до того, как у чеснока нальется головка. Зелень вымойте

и нарежьте кусочками (длиной около 10 см). Бланшируйте 1–2 мин в кипящей воде, охладите в холодной. Плотно уложите в прошпаренные банки и залейте кипящей заливкой. Литровые банки стерилизуйте 5 мин. Затем емкость закатайте.

Заливку готовьте по рецепту: в 1 л воды растворите 50 г соли, 50 г сахара, кипятите 2 мин, после чего снимите с огня, добавьте 100 г 9 %-ного столового уксуса и залейте банки. Неплохо в банки со стрелками добавить небольшое количество пряной зелени.

391. ЧЕСНОК КВАШЕНЫЙ.

Стрелки и головки чеснока вымойте, стрелки нарежьте кусочками длиной до 10 см, бланшируйте в кипящей воде 2 мин, охладите в холодной воде. Плотно уложите в стеклянную или эмалированную посуду. Залейте охлажденным рассолом.

Накройте чистой тряпочкой, на нее поставьте мелкую тарелку или деревянный кружок и груз. Залитый чеснок держите в теплом помещении. Через 3–4 дня начнется брожение, которое длится 4–5 дней, после чего посуду с чесноком поставьте в холодное помещение.

Рассол: на 1 л воды 50 г соли, 25 г столового уксуса. Смесь нагрейте, прокипятите, а затем остудите.

392. ЗАПРАВКА ЧЕСНОЧНАЯ СУХАЯ. Для приготовления сухой чесночной заправки отберите мелкий чеснок, не годный для долгого хранения.

Зубчики чеснока очистите и порежьте на мелкие дольки. Сушите чеснок на открытом воздухе, а еще лучше у отопительной батареи. Сухой чеснок раздробите на кофемолке, размельчите сухой корень петрушки и жгучий красный перец.

Молотый чеснок, петрушку и перец перемешайте, добавьте соль (мелкую) по вкусу.

На 200 г молотого чеснока 2 ст. ложки молотого перца и 3 ст. ложки молотой петрушки.

393. ЧЕСНОК В РАССОЛЕ. Молодой чеснок очистите, промойте и нарежьте кусочками длиной 2–3 см, затем опустите в подсоленный кипяток, выньте шумовкой и остудите в холодной воде. Уложите в банку и залейте холодным рассолом (равные части воды и уксуса, 0,5 стак. соли на 1 л воды), придавите грузом, плотно закройте и поставьте в холодное место. Через неделю чеснок будет готов к употреблению.

Что можно заготовить из других овощей и плодов

Из различных овощей можно приготовить квашеные овощные смеси, маринады, борщи, заправочные консервы, варенье и т. д.

394. АССОРТИ ОВОЩЕ-ФРУКТОВОЕ. Состав: свекла, морковь, капуста белокочанная, краснокочанная и цветная, тыква, кабачки, репа, редька, лук, чеснок, хрен, листья малины, смородины, побеги крапивы и лебеды.

Капусту и корнеплоды очистите, а тыкву и кабачки тщательно промойте и используйте с семенами и кожицей. Лук тоже очистите, чеснок разделите на зубчики и освободите от чешуй. Листья малины и смородины, крапиву и лебеду тщательно промойте. Подготовленные овощи нарежьте тонкими пластинками, лук разрежьте на 4–6 частей. В подготовленную посуду (ошпаренные бочки, эмалированные ведра, кастрюли или стеклянные банки) уложите продукты слоями. Например, на слой листьев малины, смородины, крапивы и лебеды уложите нарезанные свеклу, морковь, репу, редьку, переслаивая все это чесноком, луком и хреном. Перекладывайте слои до тех пор, пока посуда полностью не заполнится. Первый и последний слой подберите из листьев лука, чеснока и хрена.

Затем подготовьте заливку. На 1 л кипяченой воды, охлажденной до комнатной температуры, добавьте 2 ч. ложки соли. Заливкой наполните емкости так, чтобы смесь была полностью покрыта жидкостью. В кадку положите деревянный кружок, а на него гнет. Процесс брожения при комнатной температуре происходит за 2–3 дня, затем заготовку поставьте в прохладное темное место. Через неделю ассорти готово к употреблению. В процессе квашения периодически следите, чтобы продукт был покрыт жидкостью, в необходимых случаях заливку добавьте.

Многослойную заготовку лучше осваивать с простых смесей и в небольших объемах. Например, свеклу, морковь, капусту, лук, чеснок, укроп, петрушку, сельдерей, хрен можно поставить в эмалированном ведре. Если заготовка понравится, в следующий раз ее можно приготовить в большем объеме.

Рассол годится для заправки супов — придает приятный привкус.

395. СМЕСИ ОВОЩНЫЕ КВАШЕНЫЕ. Овощи перемешайте, уложите в бочки или кадушки, крупные стеклянные банки, тщательно уплотните. Если овощи предназначены для борща, то в

качестве заливки используйте профильтрованный свекольный раствор, а для рассольника — огуречный рассол.

Рецепты приготовления квашеных овощей для обеденных блюд на 10 кг готовых смесей

Продукты	Предназначено для Приготовления: (кг)		
	щей	борща	рассольника
Капуста шинкованная	8,5	5,0	4,0
Свекла квашеная	—	2,6	—
Помидоры соленые	1,0	1,0	1,0
Огурцы соленые	—	—	3,0
Морковь соленая	0,5	1,0	0,5
Свекольный сок	—	0,4	—
Огуречный рассол	—	—	1,5
Пряности (г): а) перец стручковый	1,0	1,0	—
б) лавровый лист	1,5	1,5	1,5

Соленые помидоры и огурцы нарезайте дольками, а рассол свеклы или огурцов берите из бочек, в которых производилась засолка этих овощей. Бочки или банки с заготовками храните на холоде.

396. САЛАТ НА ЗИМУ. 1 л подсолнечного масла, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг свежей капусты, 3 ст. ложки сахарного песка, 1,5 кг свежих огурцов, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 0,5 кг болгарского перца, 300 г отварных грибов, 2 кг помидоров — на 8 литровых банок салата.

Масло прокипятите, добавьте нашинкованную морковь и кипятите 5 мин. Добавьте лук, нарезанный кольцами, и кипятите еще 5 мин. Всыпьте сахар и нашинкованную капусту — кипятите 5 мин. Добавьте огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, перец, очищенный от семян и разрезанный на 4 части, грибы, разрезанные помидоры, 3–4 лавровых листа и перец по вкусу. Все тщательно перемешайте.

Смесь тушите 30–40 мин и разложите в банки с железными крышками. Стерилизовать необязательно.

397. ИКРА-АССОРТИ. 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 500 г моркови, 500 г свеклы, 5–6 кг спелых помидоров, 200 г перца

горького, 1 стак. сахарного песка, 1 л подсолнечного масла.

Фрукты и овощи пропустите через мясорубку, сложите в кастрюлю, залейте маслом, всыпьте сахарный песок и варите на слабом огне 2,5 ч. Соль по вкусу. Закатайте банки горячими.

398. САЛАТ «УКРАИНСКИЙ». На 3–4 пол-литровые банки: луковицы — 4 шт., томаты — 6 шт., перец сладкий — 15 шт., морковь — 6 шт., петрушка — 1 корень с зеленью, соль — 2–3 ч. ложки, сахар-песок — 1 ст. ложка, уксус — 2 ст. ложки, душистый перец — 5–6 горошин, лавровый лист — 2 шт.

Луковицы очистите, помойте, нарежьте и обжарьте в подсолнечном масле до золотистого цвета. Красные томаты освободите от плодоножек, помойте, пропустите через мясорубку, нарежьте или натрите на крупной терке. Сладкий зеленый или красный перец помойте, удалите плодоножки и семена, нарежьте небольшими кусочками. Морковь и корень петрушки очистите, помойте, нарежьте или натрите на крупной терке.

В кастрюлю сложите обжаренный лук, нарезанные овощи, протертый томат, нарезанную зелень петрушки, соль, сахар, уксус, душистый перец, лавровый лист и тушите на слабом огне 20 мин.

В чистые ошпаренные банки разложите горячий салат, накройте чистыми крышками, поставьте в кастрюлю и стерилизуйте: пол-литровые банки 50 мин, литровые — 1 ч. Затем быстро укупорьте и переверните до полного остывания. Храните в прохладном помещении.

Можно закладывать в банки и сырые овощи, только следует предварительно налить туда 3 ст. ложки нагретого, а затем охлажденного подсолнечного масла. В остальном поступайте так же.

399. САЛАТ «ДОНСКОЙ». На 10 банок емкостью 0,5 л необходимо:

3,5 кг бурых томатов (с учетом отходов), 1,5 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 300 г подсолнечного масла, 100 г соли, 100 г сахара, 20 зерен перца горького черного, 300 г 5–6 %-ного уксуса.

Тщательно промойте томаты, удалите плодоножку, дайте стечь воде и нарежьте на кружочки и дольки толщиной 4–5 мм. Перец вымойте, удалите плодоножку с семенником и нарежьте кольцами или дольками разной ширины и длины, но не более 20–25 мм. Репчатый лук очистите от покровной шелухи, удалите корневую мочку и шейку, промойте, дайте воде стечь и нарежьте кольцами или дольками шириной 2–3 мм. Подсолнечное масло нагрейте до кипения, а затем охладите на воздухе.

Затем нарезанные овощи переложите в эмалированную

посуду, пересыпьте их солью из расчета 20 г на 1 кг смеси, добавьте 20 г сахара, перемешайте в течение 15 мин и выложите на решето либо в дуршлаг, чтобы вытекла образовавшаяся жидкость.

В подготовленные банки налейте по 2 ст. ложки подсолнечного масла, добавьте по 2 зерна перца, плотно уложите нарезанные овощи.

Наполняйте банки овощами на 2 см ниже верха горлышка. Сверху налейте 2 ст. ложки уксуса. Банки накройте крышками и поставьте на стерилизацию в кастрюлю с подогретой до 35° водой. На дно кастрюли подложите деревянную решетку или в два-три слоя плотную хлопчатобумажную ткань. Вода в кастрюле должна быть на уровне с овощами в банках или чуть-чуть выше них, но ни в коем случае не попадать внутрь. Кастрюлю накройте крышкой, доведите воду до кипения и стерилизуйте банки на слабом огне 20 мин. В процессе стерилизации, во избежание потерь массы, рекомендуется через каждые 5-10 мин прижимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха. После стерилизации банки немедленно закупорьте, проверьте герметичность и ставьте на воздушное охлаждение.

400. САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ». На 10 пол-литровых банок нарежьте очищенные овощи: по 1 кг розовых томатов, сладкого (красного или зеленого) перца, белокочанной капусты, свежих огурцов и репчатого лука. Добавьте 100 г соли и 3 ч ложки уксусной кислоты или 300 г столового уксуса 5–6 %-ного. Все хорошо перемешайте. Предварительно нагретое подсолнечное масло доведите до кипения и охладите. На дно подготовленных банок положите по 2 горошины душистого перца, по 1 бутону гвоздики, половине лаврового листа, 2 ст. ложки подсолнечного масла, затем уложите овощи. Каждую банку долейте образовавшимся соком и стерилизуйте 20 мин.

401. ИКРА ОВОЩНАЯ. На 2 кг красных томатов — по 1 кг репчатого лука, красного сладкого перца, моркови и красной столовой свеклы.

Мелко нарезанный лук пассеруйте в подсолнечном масле и сложите в кастрюлю. Так же надо спассеровать пропущенные через мясорубку с крупной сеткой морковь, свеклу, сладкий перец и соединить их с луком. Помидоры, нарезанные крупными кружками, поджарьте с двух сторон, мелко нарубите и добавьте овощи. Все овощи перемешайте, по вкусу посолите и тушите на медленном огне 20–25 мин. К концу тепловой обработки положите 4–5 лавровых листиков, горький красный перец — по вкусу и 2 ст. ложки 7–8 %-ного уксуса. Расфасуйте икру в подготовленные горячие 700-800-граммовые банки и поставьте

под теплое укрытие до полного охлаждения.

Выход: 6 банок емкостью по 700 мл.

402. САЛАТ-АССОРТИ. На дно литровой банки положите 2–3 горошины перца, 1–2 лавровых листа, веточку укропа, 2–3 дольки чеснока. Банка заполняется нарезанными кольцами моркови, луком (1–2 репки), крупными дольками огурцов, кабачков, болгарского перца, помидоров, резанными на четыре части. Все залейте маринадом.

Заливка: на 1 л воды 2 ст ложки песка, 1 ст. ложка соли, 1–2 ст. ложки подсолнечного масла. Масло и уксусную эссенцию (по вкусу) лучше сразу залить в банки с овощами. Стерилизуйте 10 мин.

403. АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ.

Для ассорти можно использовать самые разные овощи. Морковь, репу, редьку нарежьте кружками или соломкой и пробланшируйте в кипящей воде 2–3 мин. Сладкий и горький стручковый перец тоже порежьте кружками. Цветную капусту разберите на соцветия. Чеснок — лучше крупный — очистите. Репчатый лук разрежьте на 4 части. Патиссоны и кабачки очистите от кожи, порежьте кружками или дольками. Приготовьте огурцы, мелкие помидоры и райские яблоки. В подготовленные банки положите кусочек горького перца (лучше красного), корни петрушки, сельдерея, зелень (можно использовать по вкусу любисток, мелиссу, эстрагон), уложите рядами овощи, добавьте 3 лавровых листа, 7 шт. гвоздики, 4 шт. горького и 5 шт. душистого перца (из расчета на двухлитровую банку). Залейте горячим маринадом. Маринад: на 1 л воды — 4 ч. ложки соли, 6 ч. ложек сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции. (Уксусную эссенцию вливайте в кипящий раствор, после чего кипятите не более 5 мин.)

Пастеризуйте: литровые банки 10 мин, двухлитровые — 20 мин. Закатайте крышками. Банки можно хранить при комнатной температуре.

404. МАРИНАД АССОРТИ. В трехлитровую банку на дно уложите пряную зелень: укроп, эстрагон, базилик, хрен, листья вишни. Рядом уложите подготовленные овощи: огурцы (не более 8-10 см), томаты (лучше бурые), перец сладкий, бланшированный чеснок (2–3 средние головки), корень петрушки (2–3 шт.). Добавьте лавровый лист (2 шт.), перец горький (пол стручка). Поверх овощей уложите укроп. В банку залейте 3 ч. ложки уксусной эссенции. Залейте горячим рассолом. Пастеризуйте банку при 80° 15 мин.

Заливка: на 1 л воды 50 г соли.

405. ГЮВЕЧ ИЗ СУХИХ ОВОЩЕЙ. 1 кг баклажанов, 0,5 кг

сладкого перца, 1 кг красных помидоров, 1 стручок жгучего перца, 0,3 кг зеленой стручковой фасоли, 0,3 кг гороха, 0,5 кг лука репчатого, 0,4 кг моркови.

Овощи тщательно промойте, нарежьте дольками. Сушите в сухом, хорошо проветриваемом помещении (помидоры можно сушить в духовке). Сушеные овощи храните в стеклянных банках, закрытых крышкой. Гювеч используйте при приготовлении овощного рагу. Овощи тушите до готовности с маслом и мясным бульоном, добавляя по вкусу соль. Количество сушеных овощей можно уменьшать или увеличивать в зависимости от вашего вкуса.

406. СОТЭ ИЗ ПЕРЦА И БАКЛАЖАНОВ. 10 кг баклажанов, 7 кг перца сладкого красного, 0,3 кг чеснока, 0,1 кг перца горького красного, 0,5 л уксуса 4 %-ного, 0,1 кг соли, 1 л масла подсолнечного.

Баклажаны помойте, порежьте на кружочки толщиной 1,5–2 см, замочите в подсоленной воде, дайте постоять 2 ч.

Чеснок, перец сладкий и горький перемелите на мясорубке, смешайте с уксусом. Баклажаны (подсушенные) жарьте в масле до готовности. Вилкой снимайте, обмакивайте с двух сторон в острую массу, плотно укладывайте в банки. Можно добавить растительное масло из сковородки. Банки закатайте. Готово к употреблению через две недели.

407. ПЕРЕЦ «КУБАНСКИЙ». 5 кг болгарского перца, 2,5 кг спелых томатов, 0,3 кг чеснока, 0,3 кг растительного масла, 0,1 кг соли, 0,5 кг 9 %-ного уксуса, 0,2 кг сахара, 0,1 кг зелени петрушки, перец горький молотый — по вкусу.

Тщательно промойте перец, очистите от семян и плодоножек. Разрежьте на 3–4 части. В широкую посуду положите измельченную зелень, горький перец, помидоры, залейте маслом и уксусом, добавьте соль и сахар. Доведите до кипения. В кипящую массу добавьте перец. Кипятите 10–12 мин. В горячем виде расфасуйте по банкам, немедленно закатайте.

408. АССОРТИ «ДЕЛИКАТЕС».

1.2 кг цветной капусты, 1,2 кг красных томатов, 0,2 кг растительного масла, 0,1 кг сахара, 60 г соли, 80 г чеснока, 0,2 кг зелени петрушки, 120 г 9 %-ного уксуса.

Капусту разберите на соцветия, отварите в течение 4 мин в подсоленной воде. Остудите. Помидоры пропустите через мясорубку, добавьте уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку, перец. Все доведите до кипения. Осторожно опустите туда отварную капусту. На медленном огне проварите 10–15 мин.

Горячую массу разложите по банкам, немедленно закатайте

крышками.

409. САЛАТ «ДУНАЙСКИЙ». 3,8 кг томатов, 2,4 кг сладкого перца, 1,8 кг моркови, 1,2 кг зеленого горошка, 0,3 кг соли, 0,8 л уксуса, 0,8 л растительного масла, 20 шт. душистого перца, 40 лавровых листьев.

Овощи вымойте и порежьте. В банки положите пряности, заложите овощи, залейте маринадом и стерилизуйте литровые банки в кипящей воде 30 мин.

Количество овощей дано из расчета 10 литровых банок готовой продукции.

410. САЛАТ «ОСЕННИЙ». 4,6 кг белокочанной капусты, 1,6 кг сладкого перца, 1,6 кг моркови, 1.2 кг лука, 50 г сахара, 140 г соли, 0,9 л уксуса, 20 шт. душистого перца, 20 шт. гвоздики, 40 лавровых листьев.

Готовьте так же, как в предыдущем рецепте.

411. ЗАКУСКА «РУССКАЯ». 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.

Овощи мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке, влейте пол-литра подсолнечного масла, 1 стак. сахарного песка, соль по вкусу, 5–7 стручков сладкого перца (мелко нарезанного). Варите в кастрюле, накрытой крышкой, помешивая, чтобы не пригорело, 2 ч.

Уложите овощи в подготовленные банки, закатайте крышками.

412. СОЛЯНКА. 2 кг капусты белокочанной, 2 кг сладкого перца, 0,5 кг лука, 50 г петрушки, 250 г уксуса, соль — по вкусу.

Овощи порежьте на мелкие ломтики, уложите в миску, перемешайте и разложите по литровым банкам. Пастеризуйте 40 мин, закройте железными крышками.

413. ПРИПРАВА ОВОЩНАЯ. Овощную приправу готовьте из смеси измельченных овощей (в кг):

Помидоры свежие — 1,5.

Петрушка (корень, зелень) — 0,5.

Укроп — 0,5.

Морковь — 1,5.

Лук репчатый — 1,0.

Соль поваренная — 1,0.

Подготовленную овощную смесь положите в стеклянные банки, закройте полиэтиленовыми крышками.

414. ПРИПРАВА ПРЯНАЯ ОСТРАЯ ИЗ ЯБЛОК. Возьмите 1 яблоко, 1 луковицу, 1 небольшой стручок сладкого перца, 1 ч. ложку уксуса, петрушку.

Яблоко очистите и удалите сердцевину. Луковицу очистите, у стручка обрежьте черенок, разрежьте и удалите семена. Все мелко

порубите, смешайте с уксусом, посыпьте зеленью петрушки.

415. ИКРА ИЗ ОВОЩНЫХ КОРЕНЬЕВ. Промытые коренья залейте кипятком (вода должна только покрывать их), дайте вскипеть и варите на небольшом огне до мягкости. Очистите и пропустите через мясорубку. Рубленый лук протомите в кастрюле с маслом 10 мин, постепенно доливая 200 г воды, затем в эту же кастрюлю положите фарш из кореньев, соль и потушите минут 20.

Продукты: морковь и пастернак по 250 г, сельдерей и лук-порей — по 200 г, петрушка, лук репчатый и масло — по 100 г, соль — 20 г.

416. ЗАПРАВКА СУПОВАЯ. Натрите на крупной терке морковь, нарежьте очень мелко помидоры, репчатый лук, болгарский перец, зелень укропа и петрушки. Корень петрушки натрите на терке. Добавьте соль, смесь перемешайте. Уложите в стеклянные банки, укупорьте.

На 1 кг моркови: 1 кг помидоров, 1 кг лука, 600 г перца, 300 г укропа, 300 г петрушки (корень и зелень), 800 г соли.

417. ПРИПРАВА К МЯСНЫМ БЛЮДАМ. Промойте зеленый недозрелый крыжовник, укроп, чеснок. Все пропустите через мясорубку, перемешайте, разложите по банкам.

Храните в прохладном месте. Перед подачей на стол добавьте сахар по вкусу.

На 1 кг крыжовника возьмите 200 г зеленого укропа, 300 г чеснока.

418. ПРИПРАВА ДЛЯ БОРЩА. 1 кг моркови, 1 кг красного болгарского перца, большой пучок зелени петрушки и укропа, по 5–6 горошин черного перца в каждую банку, 2 л томатного сока из переспевших помидоров.

Морковь натрите на крупной терке. Перец очистите от семян и нарежьте мелкой соломкой, зелень измельчите. Сварите томат из помидоров, отцедите и доведите до кипения, предварительно посолив (на 1 л воды 60 г соли). Простерилизуйте банки (желательно пол-литровые) над паром и разложите в них приготовленные овощи и перец. Залейте кипящим томатом, прикройте металлическими крышками и поставьте в кипящую воду для стерилизации на 30–35 мин. Потом сразу же закатайте и поставьте вверх дном до полного охлаждения.

419. АРБУЗ МАРИНОВАННЫЙ. Плод арбуза ополосните, нарежьте пластами, чтобы каждый из них вошел в банку. Банки предварительно ошпарьте над кипящим чайником 5–7 мин. Сварите сироп: на 1 л воды 1,5 ст. ложки соли и 6 ст. ложек сахара. Горячим сиропом залейте банки с арбузами, добавив туда 1 ч. ложку уксусной эссенции. Банки стерилизуйте 20–25 мин, после чего закатайте крышки и поставьте емкости вверх дном.

Подобным образом можно мариновать и дыни.

420. АРБУЗ СОЛЕНЫЙ. Небольшие, не совсем зрелые арбузы переложите ошпаренной ржаной соломой, залейте прокипяченным и охлажденным рассолом (1 стак. соли на 5–6 стак. воды) и накройте деревянным кружком и гнетом. Вместо соломы можно переложить мелко нарубленными арбузами с коркой.

Храните на льду, не допуская замораживания, попадания воды, тщательно вытирайте кружок.

421. БОБЫ МАРИНОВАННЫЕ. При мариновании лопатки бобов подготовьте так же, как и при сушке (см. следующий рецепт). Варите в подсоленной кипящей воде 2–3 мин и тотчас же перенесите для охлаждения в холодную воду.

При мариновании целых бобов уложите их в банку правильными вертикальными рядами, кусочки же насыпьте в банку и слегка уплотните. Приготовьте слабокислый (1,65-1,7 % уксусной эссенции, 5,5 % сахара и 5,5 % соли) или кислый (2,5–2,7 % уксусной эссенции, 5,5 % сахара и 5,5 % соли) маринады.

Из пряностей употребляйте лавровый лист, перец душистый, черный или красный, корицу, гвоздику, а также зелень укропа и других пряных растений. Приготовленным маринадом залейте бобы, герметически укупорьте и стерилизуйте в кипящей воде.

422. БОБЫ СУШЕНЫЕ. Плоды и семена можно долго хранить в сушеном виде. Для этого бобы переберите в день сбора, отбрасывая вялые и испорченные, отрежьте кончики, удалите волокно по шву, нарежьте на кусочки длиной 2–3 см, промойте в холодной и бланшируйте в кипящей воде 3–4 мин. После бланшировки бобы охладите, разложите на лотки или сита и сушите при температуре 55–70° 5–6 ч.

423. ПАШТЕТ ИЗ ЗРЕЛЫХ СЕМЯН БОБОВ. Семена очистите от оболочки, отварите в мягкой несоленой воде и пропустите через сито. Мелко нарезанный шпик положите в кастрюлю и поставьте на огонь. Когда жир растопится, положите мелко нарезанный лук, протертые отваренные бобы и намоченный в сливках мягкий хлеб, влейте 3 ложки бульона с чабером или лавровым листом, посолите и поперчите. Когда масса остынет, влейте яйца и взбейте веселкой добела, затем выставьте на холод до употребления.

На 400 г семян 100 г шпика, 3–4 яйца, $^1/_4$ стак. сливок, головка лука, мякиш одной городской булочки, лавровый лист или чабер, перец, соль по вкусу.

424. ЗАПРАВКА ДЛЯ БОРЩА. 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 600 г петрушки и 600 г укропа.

Все нарежьте очень мелко, перемешайте с 1 кг соли. Расфасуйте по банкам, которые надо закрыть пластмассовыми крышками. Зимой, готовя борщ или другие супы, не солите бульон — это сделает заправка.

425. КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ. 1 вариант. Картофель сварите неочищенным, слейте воду и вынесите клубни на мороз. Когда они промерзнут, внесите в помещение, чтобы они оттаяли. Снимите кожуру, отожмите влагу, а картофельную массу разложите на просушку (на русской печке, в духовке и т. д.). Сушеный картофель уступает свежим клубням по вкусу, но зато занимает мало места и великолепно хранится при комнатной температуре.

2 вариант. Кружки очищенного сырого картофеля толщиной 0,5–0,7 см промойте, опустите на решете в горячую воду на 4–7 мин, провяльте 15–20 мин и сушите на решете или выложенных бумагой противнях, поставленных на деревянные брусья, в духовке, нагретой до 70–80°, 1–2 ч — до твердости. Сушить можно и отварной, пропущенный через мясорубку картофель. Перед варкой сырой, сушеный картофель вымачивается в воде 10–12 ч.

426. КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ. В трехлитровую банку входит примерно 8 початков. Кончики обрежьте, чтобы початки входили по плечики емкости. Варите кукурузу в несоленой воде до готовности. Затем приготовьте рассол: на 10 л воды 300 г соли и 300 г сахара. Проваренную кукурузу сложите в банки, залейте горячим рассолом, накройте крышками, не закатывая. Стерилизуйте, закатайте, после чего емкости охладите. Зимой кукурузу вместе с рассолом выложите в кастрюлю, доведите до кипения и подайте к столу.

427. ОКРОШКА ЗИМНЯЯ. 200 г хрена натрите на мелкой терке, 300 г зелени укропа мелко нарежьте, 350 г свежих огурцов натрите на крупной терке, все смешайте со 150 г соли. Зелень укропа берите не очень молодую. Смесь храните в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике. Сохраняется до нового урожая. Можно использовать не только в окрошке, но и в салатах.

428. САЛАТ ИЗ РЕПЫ С МОРКОВЬЮ. Репу и морковь вымойте, вычистите, варите до полуготовности и нарежьте кубиками. Бланшируйте красный сладкий перец и нарежьте его пластинками. Вымойте и порежьте лук, чеснок и пряную зелень. Подготовленные овощи перемешайте. На дно пол-литровой банки положите 4 горошка душистого перца, лавровый лист и налейте 1 ст. ложку 5 %-ного уксуса. Уложите смесь овощей, добавьте 1 ч. ложку сахара, 1 ч. ложку соли, залейте кипятком. Стерилизуйте

пол-литровые банки 5 мин, литровые банки — 10 мин.

429. САЛАТ ИЗ РЕДИСА. 3 кг 100 г редиса, 800 г лука, 90 г петрушки, 80 г соли, 200 г уксуса 6 %-ного или чистый сок красной смородины, 300 г подсолнечного масла, 200 г горького перца. Из этого количества получится продуктов для 10 пол-литровых банок консервов.

Свежий редис промойте, обрежьте концы, нарежьте пластинками.

Мелко нарежьте зеленый лук и петрушку. Нагрейте растительное масло до 120–130° в течение 10–12 мин и охладите. Нарезанные продукты поместите в кастрюлю и тщательно перемешайте.

В эмалированную кастрюлю налейте нужное количество воды, нагрейте и добавьте соль и горький перец, смесь кипятите 10 мин, дайте немного остыть до 60–70°, после чего добавьте столовый уксус.

На дно подготовленных банок (ошпаренных, чистых, сухих) налейте подогретое масло по 3 ст. ложки, затем уложите овощную смесь и все залейте приготовленной заливкой, накройте крышками и стерилизуйте 15–20 мин.

430. САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ. Редьку тщательно вымойте, очистите от кожицы, снова вымойте и натрите на терке с крупными отверстиями. В пол-литровую банку влейте 1 ст. ложку 5 %-ного уксуса, добавьте зелень сельдерея и петрушки и 1 небольшой зубчик чеснока.

III Январский плод самый сладкий

Абрикосы и персики

Выращивают их главным образом в южных районах. Плоды широко используют как в свежем, так и в переработанном виде.

1. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ. Для компота отберите зрелые плоды с плотной мякотью. Мягкие плоды при пастеризации разварятся, и компот получится мутным. Не следует брать также абрикосы с пятнами, зеленые, их лучше использовать на джем.

Крупные плоды хорошо консервировать половинками. Для этого их разрежьте ножом по бороздке на половинки и удалите косточку. Подготовленные плоды уложите в банки рядами.

Мелкие абрикосы можно консервировать целыми, с косточкой или без косточки. В последнем случае косточку аккуратно выбейте тоненькой палочкой со стороны плодоножки. Если абрикосы консервируются без косточки (целыми или половинками), то для аромата можете положить в банку несколько сладких абрикосовых зернышек.

Сироп готовят различной концентрации. Для более кислых плодов на 1 л воды берут 500 г сахара, а для малокислых — 300–400 г. Уложенные в банки плоды залейте горячим сиропом, прикройте крышкой и пастеризуйте при температуре 80–85°: пол-литровые банки 12 мин, литровые — 18 мин, трехлитровые — 30 мин.

При отсутствии термометра стерилизуйте в кипящей воде соответственно 5-8-14 мин.

В компот из малокислых плодов рекомендуется добавить 2–3 г лимонной кислоты на 1 л сиропа.

2. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ С ВИШНЯМИ. Малокислые плоды хорошо консервировать с вишнями. Такой компот имеет аромат и вишен, и абрикосов. Готовьте его так: половинки абрикосов

уложите в два ряда в банки, затем положите ряд очищенных от косточек вишен, а сверху снова абрикосы. Если абрикосы консервируются с косточкой, то вишни тоже закладывайте с косточкой. Сироп готовьте из расчета 500 г сахара на 1 л воды.

Плоды в банках залейте горячим сиропом и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 12 мин, литровые — 18, трехлитровые — 30 мин.

3. АБРИКОСЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Спелые крепкие абрикосы тщательно вымойте, разрежьте на половинки по бороздке, поместите в тазик, пересыпая послойно сахаром (на 1 кг очищенных плодов 300–500 г сахара). На следующий день плотно уложите абрикосы вместе с соком в банки и поставьте их в кастрюлю с холодной водой на прогрев. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15–17 мин, литровые — до 25 мин. Стерилизуйте в кипящей воде соответственно 10–15 мин.

4. ЖЕЛЕ ИЗ АБРИКОСОВ. Абрикосы без косточек пропустите через соковыжималку. Полученный сок с мякотью смешайте с сахаром. На 1 л сока — 0,5 кг сахара. Уварите в течение 5 мин, снимая пену. Горячее желе расфасуйте и закройте полиэтиленовыми крышками. Полученную в соковыжималке мякоть с кожицей можно использовать для приготовления джема.

5. АБРИКОСЫ СУШЕНЫЕ. Зрелые здоровые абрикосы с отделяющейся косточкой и суховатой мякотью тщательно вымойте, пробланшируйте. Затем разрежьте на половинки, косточки удалите. Половинки уложите на сетку, при сушке окуривайте их серой 2–6 ч (2 г серы на 1 кг абрикосов). Для этого приготовленные плоды на подносах установите в закрытый ящик, в котором подожгите ватные тампоны с серой. Сушите плоды при температуре 70°. Искусственная сушка длится 8-12 ч. Цвет готовых окуренных абрикосов от светло-желтого до темно-оранжевого, неокуренных — светло- или темно-бурый.

6. АБРИКОСЫ СУШЕНЫЕ ПО-ЧЕШСКИ. Зрелые здоровые абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите. Положите плоды в подкисленную лимонной кислотой воду, чтобы не потемнели, затем дайте им обсохнуть. Проварите абрикосы 5-10 мин в сахарном сиропе (1 кг сахара на 1 л воды). Затем посуду отставьте с плиты на сутки, после чего абрикосы выньте, дайте стечь воде и сушите на солнце или в сушилке сначала при 50°, потом при 65, а заканчивайте при 60°.

7. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ ПО-СЛОВАЦКИ. Состав заливки: на 1 л воды 375 г меда.

Небольшие абрикосы вымойте и уложите в литровые банки. Мед растворите в горячей воде, доведите до кипения, залейте сиропом абрикосы и дайте остыть. Затем пол-литровые банки

стерилизуйте 8 мин. Укупорьте банки и охладите в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

8. НАПИТОК АБРИКОСОВЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды 200–250 г сахара.

Крупные плоды разрежьте на половинки, мелкие и средние консервируйте целиком. Подготовленными плодами заполните банки на $^1/_4$-$^1/_3$. Затем залейте кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 мин сироп слейте и вновь доведите до кипения. Кипящим сиропом вновь залейте банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорьте и переверните банки вверх дном до полного остывания.

9. АБРИКОСЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. 1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки. Подготовленные плоды уложите в банки, послойно пересыпая сахаром. Чтобы плоды плотно уложились, банку периодически постукивайте по дну. Заполненные плодами банки поставьте на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок. На следующий день дополните их по плечики плодами с сахаром и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин. Сразу же закатайте крышками, переверните вверх дном и выдержите под одеялом до полного остывания.

Такие плоды используйте на десерт, для украшения кремов, тортов, для приготовления желе, сок — для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

10. АБРИКОСЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ ПО-СЛОВАЦКИ. 1 вариант. 1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.

Спелые твердые абрикосы вымойте, разрежьте на половинки, косточки удалите. Половинки уложите в литровые банки разрезом вниз, засыпьте сверху сахаром и залейте холодной кипяченой водой. Стерилизуйте 8 мин. Укупорьте банки и охладите в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

2 вариант. 1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.

Абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите. Положите абрикосы в эмалированную миску, пересыпьте сахарной пудрой и оставьте на 24 ч. Затем переложите абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизуйте 10 мин. Закатайте крышками и дайте остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

11. АБРИКОСЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ, НАТУРАЛЬНЫЕ. 1 кг абрикосов, $^1/_2$ стак. воды.

Абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите, плоды положите в кастрюлю. Добавьте воду и подогрейте под крышкой на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком.

Периодически помешивайте. Переложите абрикосы с соком в подготовленные банки, заполняя их по плечики. Стерилизуйте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

12. АБРИКОСЫ В ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ. 1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Яблоки разрежьте на дольки, удалив только плодоножки, положите в кастрюлю, добавьте 2–3 ст. ложки воды и подогрейте под крышкой до полного размягчения яблок. Протрите яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворите сахар, тщательно перемешивая, доведите до кипения и добавьте гвоздику.

Абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите. Заполните банки абрикосами по плечики, залейте кипящим пюре из яблок. Стерилизуйте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

13. ПЮРЕ АБРИКОСОВО-ЯБЛОЧНОЕ. 1 кг абрикосов, 150 г яблок, 100–150 г сахара, $^1/_2$ стак. воды.

Приготовьте пюре из яблок (см. соответствующий рецепт). Так же приготовьте пюре из абрикосов: плоды разрежьте на половинки, удалив косточки, положите в кастрюлю, добавьте воду и подогревайте под крышкой на слабом огне до полного размягчения. Протрите через густое сито в горячем виде. Абрикосовое и яблочное пюре смешайте, добавьте сахар и при помешивании доведите до кипения. Кипящее пюре разлейте в банки и стерилизуйте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

14. ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ ПО-БОЛГАРСКИ. 1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1 стак. воды, 3 л известковой воды.

Для получения известковой воды в 3 л воды растворите 250 г извести и дайте отстояться. Отстоявшуюся воду осторожно слейте.

Отберите недозрелые, но уже мягкие плоды, наколите в нескольких местах заостренной деревянной палочкой. Чтобы плоды не разваривались, поместите их на 1 ч в известковую воду, после чего помойте и положите в кипящий сахарный сироп. Варите на слабом огне до готовности в один прием. Фасуйте в холодном виде.

15. ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ ПО-СЛОВАЦКИ. 1 кг абрикосов, 900 г сахара.

Подготовленные зрелые абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите. $^3/_4$ абрикосов пропустите через мясорубку, затем варите при постоянном помешивании до загустения. Добавьте сахар и доведите до растворения. Оставшиеся абрикосы нарежьте кусочками, добавьте в кипящую массу и варите до

готовности. Фасуйте в полуохлажденном виде.

16. ДЖЕМ АБРИКОСОВО-КРЫЖОВЕННЫЙ. 500 г абрикосов без косточек, 500 г крыжовенного пюре, 800 г сахара.

Этот джем варят небольшими порциями.

Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки. Приготовьте крыжовенное пюре (см. соответствующий рецепт). В горячее пюре положите $^3/_4$ подготовленных абрикосов, быстро доведите до кипения и варите 3 мин. Добавьте $^1/_4$ сахара и продолжайте варку на сильном огне. Через 10–15 мин частями добавьте остальной сахар и оставшиеся абрикосы. Варите до готовности при постоянном помешивании. Разлейте в горячем виде до краев банок, укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

17. КОНФИТЮР АБРИКОСОВЫЙ. 1 кг абрикосов, 2 кг сахара, 1,5 стак. воды.

Сварите сахарный сироп, профильтруйте и охладите. Подготовленные абрикосы опустите на 2–3 мин в кипящую воду, после чего снимите кожицу, разрежьте плоды пополам, удалив косточки. Положите абрикосы в холодный сироп и поставьте на слабый огонь. Периодически снимайте пену. Как только конфитюр закипит, снимите его с огня и поставьте в холодное место на 10–12 ч. Затем на слабом огне вновь доведите до кипения и оставьте для охлаждения. Эту операцию повторите 2–3 раза до готовности (в готовом конфитюре плоды не всплывают). Фасуйте в горячем виде, укупоривайте после охлаждения.

18. СИРОП АБРИКОСОВЫЙ И КОНФИТЮР АБРИКОСОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 500 г абрикосов, 1 кг кислых яблок, 1 кг сахара, кусочек корицы.

Подготовленные абрикосы на 2–3 мин опустите в кипящую воду, после чего снимите кожицу, разрежьте плоды на половинки, косточки удалите. Переложите абрикосы в варочный тазик или в кастрюлю с широким дном, засыпьте $^2/_3$ сахара и оставьте на ночь. На следующий день на слабом огне доведите до кипения и кипятите 5–7 мин. Снимите пену. Тазик или кастрюлю периодически потряхивайте круговыми движениями для перемешивания содержимого. Отставьте с огня на 3–4 ч для охлаждения. Операции с 5-7-минутной варкой и 3-4-часовым охлаждением повторите еще 2–3 раза. Когда абрикосы хорошо пропитаются сиропом и проварятся, отделите их от сиропа на дуршлаге. Сироп доведите до кипения, разлейте и сразу же укупорьте. Этот сироп можно сразу же использовать для приготовления других видов варенья или конфитюров, в зимнее время — для приготовления напитков.

Для приготовления абрикосово-яблочного конфитюра яблоки

нарежьте дольками, удалив только плодоножки, положите в кастрюлю, наполовину залейте водой и на слабом огне доведите до кипения. Процедите через марлю, в полученный сок добавьте сахар и кипятите 30 мин. В кипящий сироп добавьте абрикосы, проваренные в сахарном сиропе, доведите до кипения. Для вкуса бросьте кусочек корицы. Разлейте конфитюр в горячем виде и укупорьте.

19. ПОВИДЛО АБРИКОСОВОЕ.

1 кг абрикосов, 100 г сахара.

Для приготовления повидла возьмите перезревшие абрикосы и отходы от других видов переработки.

Тщательно подготовленные абрикосы (поврежденные части вырежьте, косточки удалите) уварите на слабом огне в кастрюле при постоянном помешивании. Сахар положите в самом конце варки. Готовое повидло уменьшится в объеме на $^3/_4$, оно стекает с ложки, образуя непрерывную нить. Фасуйте в горячем виде. Заполненные банки оставьте для остывания, затем обвяжите пергаментной бумагой или закройте полиэтиленовыми крышками.

20. МАРМЕЛАД АБРИКОСОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 1 кг абрикосов, 300 г яблок, 700 г сахара, 1 стак. воды.

Приготовьте отдельно яблочное и абрикосовое пюре (см. соответствующие рецепты), смешайте, добавьте сахар и варите до готовности.

21. МАРМЕЛАД АБРИКОСОВЫЙ МЯГКИЙ. 1 кг абрикосов, 600 г сахара, 1 стак. воды, 3–4 г лимонной кислоты (для южных подов).

Для приготовления мягкого мармелада можно использовать перезрелые плоды, которые для других видов переработки не годятся.

Абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите, положите плоды в кастрюлю и добавьте воду. Подогрейте на слабом огне до полного размягчения и в горячем виде протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар, тщательно перемешайте и варите до готовности. Момент готовности легче всего определить весовым методом: масса готового мармелада должна быть вдвое больше массы сахара, взятого для приготовления мармелада.

22. МАРМЕЛАД АБРИКОСОВЫЙ ТВЕРДЫЙ. 1 кг абрикосового пюре, 170 г пектиновой заготовки из яблок, 1 кг сахара, 3–5 г лимонной кислоты (для южных плодов).

Приготовьте абрикосовое пюре (см. соответствующий рецепт), добавьте сахар и варите на слабом огне. Незадолго до готовности добавьте пектиновую заготовку из яблок (см. соответствующий

рецепт) и варите до готовности.

23. МАРМЕЛАД АБРИКОСОВО-МОРКОВНЫЙ. 1,5 кг абрикосового пюре, 500 г моркови, 1 кг сахара.

Приготовьте абрикосовое пюре (см. соответствующий рецепт). Морковь очистите, вымойте и измельчите на крупной терке. Добавьте морковь в горячее абрикосовое пюре и варите до размягчения. Разомните и варите до загустения. Добавьте сахар и при постоянном помешивании варите до готовности.

24. АБРИКОСЫ С МЕДОМ. 3 кг абрикосов, 2 л воды, 750 г меда.

Небольшие, крепкие, но спелые абрикосы хорошо промойте и положите в банки. Воду с медом хорошо прокипятите, горячим сиропом залейте абрикосы и дайте им остыть. Затем банки плотно закройте и поставьте на стерилизацию. С момента закипания воды стерилизуйте 8 мин или пастеризуйте при 85° 25 мин.

25. АБРИКОСЫ В САХАРЕ. 3 кг абрикосов, 1,3 кг мелкого сахарного песка (пудры).

Спелые, но крепкие абрикосы промойте, разрежьте пополам и выньте косточки. Положите в миску, засыпьте сахаром и оставьте на 24 ч. Затем поместите в банки вместе с выделившимся соком, банки плотно закройте. Стерилизуйте 10 мин или пастеризуйте при 85° 30 мин. Банкам дайте остыть в стерилизаторе.

26. АБРИКОСЫ ВЯЛЕНЫЕ.

Подготовленные плоды разрежьте на половинки, косточки удалите. Абрикосы положите в таз, засыпьте сахаром, оставьте на ночь, потом доведите до кипения. Выньте, дайте стечь соку. Разложите абрикосы на противне и сушите в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Получите желтые и чистые, как узбекский урюк, плоды. Храните их в стеклянных банках под крышкой.

27. ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ.

Мытые абрикосы разрежьте по бороздке на половинки, удалите косточки, опустите в горячий сироп и 2–3 мин кипятите. Затем снимите с огня и выдержите 6–8 ч, после чего варите до готовности.

Мелкие плоды можно варить целиком. Лучше взять плоды слегка недозрелые. В этом случае их наколите, бланшируйте в кипящей воде 1–2 мин и немедленно остудите в холодной.

Можно косточки из целых абрикосов вытолкнуть тоненькой палочкой со стороны плодоножки, КОСТОЧКИ разбить, ядрышки вынуть и положить внутрь абрикосов. Немного ядрышек можно положить и в варенье из половинок абрикосов.

Сироп готовьте из расчета: на 1 кг плодов 1–1,2 кг сахара и

1,5 стак. воды.

Целые абрикосы варите в три приема. Залейте плоды горячим сиропом, доведите до кипения и кипятите 5 мин. Затем снимите с огня и выдержите 4–5 ч. Потом снова кипятите 5 мин и вновь выдерживайте 4–5 ч. После этого варите до готовности.

28. ВАРЕНЬЕ ИЗ СУХИХ АБРИКОСОВ. Сухие абрикосы переберите, сложите в миску и залейте холодной водой. Пусть постоят минут 15. Затем промойте холодной водой трижды, опять залейте водой и дайте постоять около 6 ч. Из абрикосов выньте косточки, расколите их, выньте ядра. Сами плоды нарежьте небольшими дольками. Воду, в которой они были, процедите через сито или марлю, насыпьте в нее сахарного песка и сварите сироп. В кипящий сироп бросьте абрикосы, нарезанные дольками, и ядра и варите 9-10 мин. Цедру апельсина или мандарина нарежьте очень тонкой соломкой, положите в кипящее варенье и варите еще около 10 мин. Варенье готово.

На 500 г сушеных абрикосов — 1 кг сахарного песка, 3,5–4 стак. воды, цедра с одного апельсина или двух мандаринов.

29. ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ. Мятые и перезрелые плоды без косточек залейте водой или яблочным соком (1 стак. на 1 кг плодов), поставьте на огонь и варите 10 мин, затем добавьте сахар (1 кг на 1 кг плодов) и варите, помешивая, в один прием до готовности. Готовый джем должен быть густым и желеобразным. После охлаждения переложите его в банки и накройте пергаментной бумагой.

30. МАРМЕЛАД АБРИКОСОВЫЙ. Плоды без косточек проварите в воде до размягчения, протрите через сито, в полученное пюре положите сахар (600 г на 1 кг абрикосов и 1 стак. воды) и варите, помешивая, пока масса не будет отставать от дна, затем ее выложите на блюдо, смоченное водой, или в формочки и подсушите на воздухе.

Мармелад из абрикосов можно готовить с яблоками: $^2/_3$ абрикосов и $^1/_3$ яблок. Готовьте, как указано выше.

31. ПЮРЕ АБРИКОСОВОЕ. 1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стак. воды.

Зрелые абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите. Подготовленные плоды положите в кастрюлю, добавьте воду, накройте крышкой и на слабом огне доведите до кипения. Кипятите примерно 10 мин. Пропаренные абрикосы протрите через сито и вновь переложите в кастрюлю. В полученную массу добавьте сахар, тщательно перемешайте и на слабом огне доведите до кипения. Дав соку прокипеть еще в течение 10 мин, разлейте его в подготовленную посуду. Стерилизуйте пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

32. ПАСТИЛА АБРИКОСОВАЯ ПО-СЛОВАЦКИ. 1 кг абрикосового пюре, 150 г сахара.

Из перезревших абрикосов приготовьте пюре и при непрерывном помешивании варите до загустения. Добавьте сахар и варите до готовности. На противень положите пергаментную бумагу, слегка смажьте ее, растительным маслом и размажьте на ней горячую массу слоем 2 см. Медленно высушите в духовке на слабом огне. Высушенную пастилу сверните рулоном, уложите в банки, накройте целлофаном и завяжите (или закройте полиэтиленовыми крышками).

33. АБРИКОСЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. С плодов снимите кожицу (для этого облейте сначала кипятком, а потом холодной водой). Разделите их на половинки, плотно уложите в трехлитровые банки вместе с 2–3 ядрышками из косточек, залейте на $^2/_3$ банки сахарным сиропом (крепость сиропа по вкусу), стерилизуйте 30 мин при температуре 85°, закройте.

34. КЕТЧУП АБРИКОСОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 500 г абрикосов, 1 кг яблок, 500 г лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка соли, 700 г сахара, 1 ч. ложка имбиря (необязательно), 1 ч. ложка молотого черного перца, 0,7 л винного 5 %-ного уксуса.

Абрикосы и яблоки очистите от кожицы, удалите косточки, мелко нарежьте. Мелко порубите лук. Чеснок пропустите через давилку. Все компоненты, постоянно помешивая, проварите на слабом огне до загустения. Разложите кетчуп в банки горячим, закатайте. Не стерилизуйте.

35. ЦУКАТЫ ИЗ АБРИКОСОВ. 1 кг плодов, 5 стак. сахара, 3 стак. воды, $^2/_3$ стак. сахара для обсыпания плодов.

Из почти спелых плодов, надрезанных по бороздкам, выдавите косточки, сняв кожицу, опустите на 7-10 мин в кипяток. Остудите в холодной воде и варите в слегка уваренном сиропе. Доведите до кипения 3–4 раза, выдержите сутки, сироп уварите, снова положите в него абрикосы и выдержите еще трое суток.

Выньте, процедите сироп, обсыпьте плоды сахаром и подсушите в духовке при 40°.

Храните в стеклянной посуде с закрытой крышкой или деревянных ящиках в прохладном месте.

36. ШЕРБЕТ АБРИКОСОВЫЙ. 20–25 спелых абрикосов, 2 стак. абрикосового пюре, по 1 стак. сахара и воды.

Спелые промытые абрикосы оботрите влажной тканью, разрежьте вдоль пополам, удалите косточки. Положите абрикосы в кастрюлю, влейте абрикосовое пюре и настаивайте 3–4 ч. Абрикосы тщательно разотрите с пюре до получения однородной массы, кожицу пропустите через мясорубку.

Абрикосовое пюре тщательно перемешайте, переложите в

банки, закройте крышками и храните в темном, холодном месте.

Для приготовления напитка в кипяченую воду добавьте шербет, перемешайте, разлейте в стаканы, положите в каждый по кусочку льда.

37. СОК АБРИКОСОВЫЙ. Абрикосовый сок очень полезен благодаря содержанию в нем сахара, солей калия и каротина (провитамина А). Каротин не растворяется ни в клеточном соке, ни в воде, поэтому сок из абрикосов готовят с мякотью.

Спелые неповрежденные абрикосы отделите от косточек, поместите в кастрюлю, налейте воду из расчета 1 стак. на 1 кг плодов и проваривайте 10 мин. Затем плоды протрите через дуршлаг или сито и смешайте с водой, в которой варились абрикосы.

Можно готовить сок с сахаром. Для этого на 900 г воды (используют воду, в которой варились абрикосы) добавьте 100 г сахара. Сироп кипятите в эмалированной кастрюле 5 мин, фильтруйте и тщательно смешайте с протертой массой абрикосов в соотношении: на 1 кг абрикосового пюре 1 л сиропа.

Абрикосовый сок с мякотью консервируйте способом горячего розлива в таре не менее 2 л.

Сок подогрейте, помешивая в эмалированной посуде, до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутылки до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышку, а бутылки уложив набок. Бутылки, закрытые резиновыми пластинками, класть набок не следует.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите.

38. КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ.

Компот высокого качества получается из тех сортов персиков, с которых легко снимается кожица. Чтобы очистить плоды, поместите их в марлю или дуршлаг и погрузите на 5-10 сек в кастрюлю с кипящей водой. Потом быстро охладите в холодной проточной воде. Сняв кожицу, плоды разрежьте по бороздке на половинки, удалите косточки, вновь поместите в марлю или дуршлаг и бланшируйте в горячей воде, чтобы плоды не развалились, и уложите в банки.

Небольшие персики с трудноотделяющейся кожицей и косточкой бланшируйте дольше — до 10–15 мин. У таких плодов очистите кожицу острым ножом, надрежьте плод на 4 части и снимите с косточки.

Для приготовления сиропа возьмите 300–500 г сахара (в зависимости от кислотности плодов) на 1 л воды. В компот из малокислых плодов рекомендуется класть 2–3 г лимонной кислоты на 1 л сиропа.

Пастеризуйте персики при температуре 80–85°: пол-литровые банки 12–15 мин, литровые — 18–20 и трехлитровые — 30 мин, или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 5–8 и 12 мин.

Компот из целых плодов прогревайте на 5 мин дольше.

39. КОМПОТ АССОРТИ ИЗ ПЕРСИКОВ. Подготовленные и разрезанные на половинки персики уложите в один ряд в банку, сверху поместите ряд слив (разделенных на половинки), затем ряд яблок, очищенных и разрезанных на дольки, а сверху снова персики. Можно яблоки заменить грушами. Если груши твердые, перед укладкой их бланшируйте при 90° в течение 10–15 мин. Вкусный компот получается из персиков с яблоками.

Для приготовления сиропа возьмите на 1 л воды 500 г сахара. Пастеризуйте компот при 80°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25–30 мин. При отсутствии термометра стерилизуйте в кипящей воде соответственно 8 и 12 мин.

40. ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ. Персики варят без кожицы. Чтобы снять кожицу, плоды опустите в марлевом мешочке в кипящую воду на 5-10 сек, а затем в холодную, стараясь как можно быстрее их охладить. Косточки удалите, разрежьте плоды на дольки, опустите в горячий сироп и кипятите 2–3 мин, затем выдерживайте 6–8 ч, после чего варите до готовности. Для сиропа возьмите на 1 кг плодов 1–1,2 кг сахара и 1,5 стак. воды.

Варенье из персиков получается очень пресным, поэтому рекомендуется перед концом варки добавить в него 3 г лимонной кислоты на 1 кг плодов. По желанию можно для аромата положить ванилин.

41. ПЕРСИКИ СУШЕНЫЕ. Промытые, разрезанные на половинки плоды уложите на противни или листья фанеры в один ряд, разрезанной стороной вверх и сушите на солнце. На ночь листы убирайте в помещение (от росы). Через 4–5 дней ссыпьте персики с 2–3 листов на один и досушивайте в тени. Подвяленные плоды можно досушивать в печах при 60–70°.

Персики очень крупные разрежьте на 4 части. Высокого качества продукция получается, если персики сушить без кожицы.

42. ЦУКАТЫ ИЗ ПЕРСИКОВ. 1 кг очищенных плодов, 5 стак. сахара, 5–6 стак. воды, 1 стак. сахара для обсыпания персиков.

Не совсем спелые плоды, ошпаренные кипятком, затем очищенные от кожицы, разрежьте вдоль пополам, удалив косточки, варите в воде 4–5 мин, остудите в холодной воде, варите в сахарном сиропе до прозрачности и по мере готовности выкладывайте.

Обсыпайте сахарным песком и подсушите в духовке при 40°. Такое обмакивание в сироп и подсушивание повторяйте 2–3 дня. Качество цукатов улучшается, если подсушивание начнете на

солнце, а закончите в духовке. Храните в стеклянной посуде с закрытой крышкой или деревянных ящиках в прохладном месте.

43. ДЖЕМ ПЕРСИКОВЫЙ. Очищенные от кожицы и косточек персики, нарезанные кусочками или дольками, проварите в небольшом количестве воды (на 1 кг плодов 1 стак. воды) на сильном огне при помешивании 5–8 мин с момента закипания. Затем добавьте сахар (1,2 кг на 1 кг плодов) и варите, помешивая, до готовности. Длительность варки на сильном огне 25–30 мин с момента закипания массы.

44. МАРМЕЛАД ПЕРСИКОВЫЙ. Очищенные от кожицы и косточек персики сложите в холодную воду (на 1 кг плодов 1 стак. воды), варите около 30 мин, добавьте 500 г сахара на 1 кг плодов, 20 истолченных в ступке ядер из косточек персика и сок из половины лимона. Варите до необходимой густоты, постоянно помешивая. Выложите горячий мармелад на блюдо, смоченное холодной водой, и оставьте на I-2 дня для подсушивания.

45. ПЕРСИКИ С МЕДОМ. 3 кг очищенных от кожицы и разрезанных пополам персиков, 1 л воды, 750 г сахара, 250 г меда, ром.

Крепкие персики опустите на несколько мин в кипящую воду, счистите с них кожицу, разрежьте пополам и разложите в банки. Воду, сахар и мед прокипятите и залейте персики охлажденным способом. В каждую банку положите по нескольку ядер косточек, очищенных от кожицы, и влейте 2 ст. ложки рому. Банки плотно закройте и стерилизуйте в кипящей воде 10 мин или пастеризуйте при 85° 25 мин.

46. ПЕРСИКИ В САХАРЕ. 3 кг персиков, 1,3 кг мелкого сахарного песка (пудры).

Крупные, спелые, но крепкие персики опустите на несколько мин в кипящую воду, очистите от кожицы и разрежьте пополам. Положите в фарфоровую посуду, засыпьте сахаром и оставьте на 24 ч. Затем персики уложите в банки вместе с выделившимся соком, банки закройте и стерилизуйте в кипящей воде 10 мин или пастеризуйте при 85° 25 мин. Банкам дайте остыть в стерилизаторе.

Айва

Издавна возделывает человек айву как садовое растение. Еще древние римляне и греки знали его плоды как высококачественный продукт питания. По содержанию витаминов айва превосходит яблоки и груши. Это одна из лучших плодовых культур для консервирования. Приготовленные из айвы компоты, варенье, соки, цукаты, мармелад, сиропы и другие продукты вкусны, красивы, ароматичны. Плоды обладают отличными технологическими качествами, длительно хранятся, что позволяет продолжить сезон переработки.

47. КОМПОТ АЙВОВЫЙ.

1 вариант. Айву вымойте, счистите кожицу, нарежьте на 4 части, удалите семенное гнездо вместе со слоем каменистых клеток и разрежьте каждую часть на дольки. Чтобы айва не темнела, очищенные дольки сразу положите в соленую воду (1 ст. ложка соли на 2 л воды). После того, как вся айва подготовлена, соленую воду слейте, а айву промойте в чистой воде, опустите в кипяток и варите до размягчения (примерно 5-15 мин, в зависимости от сорта и спелости). Готовые дольки выньте шумовкой из кипятка и уложите в банки.

На каждый л воды, в которой варилась айва, добавьте 350–400 г сахара, 4 г лимонной кислоты и кипятите 5 мин. Затем банки с айвой залейте кипящим сиропом и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин. Если нет термометра, стерилизуйте в кипящей воде соответственно 7 и 10 мин.

2 вариант. Протрите плоды тряпкой (от пушистого налета), вымойте, тонко очистите кожицу и, разрезав на 4 части, выньте сердцевину с семенами, нарежьте тонкими ломтиками. Чтобы не темнели, нарезанные ломтики опустите в подкисленную воду (2,5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Нарезанную айву разложите в банки и залейте кипящим сиропом, приготовленным из 750 г сахара и 1 л воды, — его хватит на 5 банок емкостью 0,8 л. Укупоренные банки стерилизуйте 25 мин.

48. АЙВА С ИЗЮМОМ. Вкусный компот из айвы получается, если в банку с айвой добавить немного изюма, примерно неполные 2 ст. ложки на литровую банку. Предварительно изюм тщательно вымойте и обдайте кипятком. Айву очистите от кожицы, удалите семенное гнездо вместе со слоем каменистых клеток и разрежьте на дольки, варите 10 мин. Затем айву уложите в банки, переслаивая изюмом. В этом компоте количество сахара в сиропе можно уменьшить до 250 г, а лимонной кислоты взять

3 г. Пастеризуйте компот при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин, или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 6 и 8 мин.

49. АССОРТИ. Айву можно консервировать и с другими плодами. Например, с яблоками; с твердыми сортами персиков и виноградом; с яблоками и сливами; с твердыми грушами с добавлением сливы или винограда и др.

Айву подготавливайте так же, как в предыдущих рецептах. Персики бланшируйте в горячей воде 2–4 мин, очистите от кожицы и разрежьте на дольки. Разрезанные и очищенные от кожицы дольки яблок и груш бланшируйте 4–6 мин в кипящей воде (кислые яблоки бланшируйте при 80–85° — 3 мин). После бланшировки плоды охладите в воде, уложите в банки, переслаивая по желанию половинками сливы или виноградом, и залейте сахарным сиропом. Для приготовления сиропа возьмите 300–400 г сахара на 1 л воды. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин, или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 6 и 8 мин.

50. КОНФИТЮР АЙВОВЫЙ. Созревшие плоды протрите тряпкой, вымойте, очистите от кожицы, разрежьте на 4 части, очистите от семенных коробочек. Айву поместите в подкисленную воду (2,5 г лимонной кислоты на 1 л воды), приготовьте сироп из расчета 1 кг сахара на 300 мл отвара, в котором варились срезанная кожура и семенники, доведите его до кипения, натрите в него на терке 1,5 кг айвы. Можно нарезать плоды волнистым ножом, чтобы ломтики были красивыми. Варку продолжайте до тех пор, пока ломтики не станут прозрачными, а сироп сгустится и начнет желироваться. За несколько мин до снятия с огня в конфитюр положите 8 г лимонной кислоты.

Разлейте в банки, герметически закройте.

51. ВАРЕНЬЕ АЙВОВОЕ. Айву вымойте, очистите от кожицы, разрежьте на 4 части, удалите семенную камеру вместе с каменистым слоем, разрежьте на дольки и проварите в кипящей воде 15–20 мин (до размягчения), остудите в холодной воде. Отвар используйте для приготовления сиропа (800 г сахара на 3 стак. отвара). В кипящий сироп опустите айву и оставьте на 3–4 ч, чтобы дольки лучше пропитались сахаром. Затем айву варите 5 мин и опять выстаивайте несколько ч. Во время второй варки добавьте 300–400 г сахара и варите до готовности. Перед концом варки в варенье можно добавить 1–2 г лимонной кислоты на 1 кг плодов.

52. ДЖЕМ АЙВОВЫЙ.

1 вариант. Отберите крупные плоды с сочной мякотью и небольшим количеством каменистых клеток. С плодов удалите

пушок, разрежьте их на четвертинки, очистите от кожицы и удалите сердцевину. Чтобы айва не потемнела, ее погрузите в 2 %-ный раствор лимонной кислоты. Затем 1,3 кг айвы натрите на терке или нарежьте кубиками и поместите в сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1 л воды. Варку продолжайте до тех пор, пока плоды не станут прозрачными, а сироп не загустеет. За 2–3 мин до снятия джема с огня добавьте в него 1 ч. ложку лимонной кислоты.

2 вариант. 1, 3 кг очищенных четвертинок айвы натрите на терке, засыпьте 1 кг сахара, добавьте 1 стак. воды и варите полученную смесь вначале на слабом, а затем на сильном огне до необходимой густоты. За 3–4 мин до снятия джема с огня добавьте в него 1 ч. ложку лимонной кислоты. Джем разложите в банки в горячем виде.

53. ЖЕЛЕ АЙВОВОЕ. 1 вариант. Используйте более мелкие и зеленоватые плоды. Их оботрите, вымойте и нарежьте ломтиками, не срезая кожицы и не удаляя семенных коробочек — в них содержится больше всего пектина. Нарезанные плоды залейте водой, чтобы она едва их прикрыла, и варите до мягкости. Полученный сок процедите сквозь марлю, не нажимая, чтобы сок был прозрачным. На каждый литр полученного сока добавьте по 800 г сахара и варите до необходимой густоты. За несколько мин до снятия с огня положите лимонной кислоты по 5 г на 1 кг сахара. Желе горячим разлейте в небольшие банки или пластиковые лотки, чтобы потом было легче резать. Чтобы желе получилось более прозрачным, на каждые 2 кг айвы положите по 2 кг кислых яблок.

Оставшуюся мякоть от плодов, протертую через сито, чтобы удалить семенную часть плода, советуем использовать для приготовления повидла. На 2 кг плодового пюре положите 1 кг сахара и варите до густоты. Повидло горячим разлейте в банки, закупорьте герметически.

2 вариант. При заготовке компота и варенья остается много отходов (кожура, семенное гнездо). Их можно использовать на приготовление желе. Айва легко желируется, так как она содержит много пектиновых веществ.

Отходы залейте водой так, чтобы они были только покрыты и поставьте на огонь. Кипятите их до размягчения кожицы (примерно 30 мин), после чего сок слейте через дуршлаг, покрытый марлей, а немного остывшую проваренную массу тщательно выжмите через марлю и процедите. Весь сок соедините вместе, измерьте его количество и уварите на $^1/_3$. Затем добавьте сахар из расчета 700 г на каждый литр первоначально взятого сока и продолжайте варить до тех пор, пока взятая на пробу капля

сиропа не перестанет расплываться. Перед концом варки в желе положите 3–4 г лимонной кислоты на 1 л сока. Готовое желе разлейте в банки, закройте пергаментной бумагой и завяжите.

3 вариант. 1 л айвового отвара, 3,5 стак. сахара. Отберите спелые плоды, соскоблите с кожицы «пушок», разрежьте, удалите сердцевину, промойте, залейте водой, варите на сильном огне (целые плоды — только до мягкости). Откиньте на сито, процедите, соедините отвар с оставшимся в кастрюле, добавьте сахар и варите, снимая пену, до готовности. Во время варки можно добавить по вкусу сок лимона, гвоздику, ванилин.

Разлейте в формы, остудите на льду или в холодильнике. Для хранения — горячим разлейте в стерильные банки и, слегка охладив, закатайте крышками.

54. ЦУКАТЫ ИЗ АЙВЫ. 1 кг плодов, 4 стак. сахара, 4–5 стак. воды, $^2/_3$ стак. сахара для обсыпания плодов.

Спелые плоды, очищенные от кожицы, варите в воде 15–20 мин, переложите в густой сахарный сироп, доведите до кипения 3–4 раза, процедите, обсыпьте сахаром. Подсушивайте в духовке при 40° в течение дня. Обсыпание сахаром и просушивание повторите в течение 2 дней.

Храните в стеклянной посуде с закрытой крышкой или деревянных ящиках в прохладном месте.

55. ПАСТИЛА ИЗ АЙВЫ. Спелую айву средней величины вымойте и вытрите. Разрежьте на 4 части, удалите сердцевину, прибавьте так же подготовленные яблоки, предпочтительно твердых сортов (3–4 шт. на 1 кг айвы). По мере того как фрукты режутся, кладите их в кастрюлю с холодной водой (из расчета 1,5 л воды на 1 кг фруктов). Варите около 1 ч на небольшом огне под крышкой. Проверьте готовность палочкой: если она легко входит — фрукты готовы. Затем протрите сквозь сито, добавьте сахарный песок (из расчета 400 г на 1 кг готовой массы) и сок одного лимона. Снова поставьте варить, все время помешивая, пока масса не загустеет. Когда пастила сварится, выложите ее на смоченную водой доску и разровняйте смоченным в воде широким ножом, чтобы получился пласт толщиной в 1 см. Покройте марлей и поставьте в сухое, хорошо проветриваемое место на 1–2 дня. Когда пастила высохнет, нарежьте ее ромбиками и обваляйте в сахарной пудре. В жестяных коробках такую пастилу можно хранить долгое время.

56. СОК АЙВОВЫЙ. Из айвы получается ароматный, вяжущего вкуса сок, содержащий ценные питательные вещества.

Технологическая спелость айвы наступает только после лежки. Плоды приобретают желтый цвет, аромат, мякоть становится нежнее, в них увеличивается количество сахара, а

дубильных и пектиновых веществ будет меньше. Ранние сорта айвы достаточно выдерживать после съема 10–18 дней, а поздние — 2 мес.

Вымытые после хранения плоды айвы очистите от поврежденных мест, измельчите на шинковке или мясорубке с крупными отверстиями. Измельченную массу прессуйте, а полученный сок слейте в эмалированную посуду и нагрейте до 80°. Горячий сок отфильтруйте через фланелевый мешочек или марлю, сложенную вчетверо. Отфильтрованный сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками или пробками и поставьте в кастрюлю с горячей водой — 50°. Пастеризуйте сок при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин, после чего немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутыли до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышку, а бутыли уложив набок.

Айвовый стерильный сок можно получить, пользуясь соковаркой. После отжатия сока остается выжимка, которую можно использовать для приготовления очень вкусного айвового пюре.

57. АЙВА СЫРАЯ С САХАРОМ.

Чистые плоды нарежьте дольками (1 кг), уложите послойно с сахаром (1 кг) в банки, закройте пластмассовыми или другими крышками и ставьте на хранение в холодильник. Подавайте к чаю вместо лимона.

Айва японская

Это кустарник с наклонными дугообразными ветвями и густой кроной. Цветет в июне. Высокое содержание биологически активных веществу неприхотливость к почвенным и климатическим условиям, скороплодность, ежегодное плодоношение и декоративность поставят японскую айву в ряд ценных плодово-ягодных культур.

В сыром виде плоды очень кислые, но ароматные, поэтому их лучше перерабатывать на варенье, мармелад, цукаты, зефир, пастилу; компоты, желе. Названные продукты выгодно отличаются по вкусовым качествам от таких же продуктов, изготовленных из плодов других культур. Можно использовать для купажирования с другими плодами.

58. КОМПОТ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. 1 вариант. Плоды вымойте, дайте стечь воде, очистите от кожицы, удалите семенную камеру, нарежьте на дольки и сразу опустите в подкисленную воду (2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем 12–15 мин бланшируйте в горячей воде при температуре 80–85° и охладите в холодной воде. Срезанную кожицу можно также использовать: положите в воду и кипятите 20–30 мин, охладите, процедите, добавьте сахар (300–400 г на 1 л отвара). Хорошо добавить немного лимонной кислоты (3–4 г). Дольки айвы уложите в подготовленные банки, залейте полученным сахарным сиропом, накройте крышками и пастеризуйте, после чего сразу укупорьте.

Компот из айвы можно приготовить из целых плодов. Для этого их вымойте, уложите в банки, залейте сиропом (300 г сахара на 1 л воды) или кипятком без сахара и пастеризуйте при 85–90°.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 500 г сахара.

Зрелые, хорошо окрашенные одномерные плоды тщательно вымойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину, уложите плоды в банки по плечики. Залейте сахарным сиропом и пастеризуйте при 85–90°: литровые банки 15 мин, двухлитровые — 25 мин.

59. ЦУКАТЫ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. 1 вариант. Айву (1 кг) вымойте, разрежьте, вычистите семенную камеру и опустите в кипящий сироп (1,5 кг сахара на 3 стак. воды). Посуду встряхните и оставьте до полного остывания, потом поставьте на огонь, кипятите 6–7 мин, затем выдерживайте 10–12 ч (повторите 4 раза). После окончания варки плоды откиньте на дуршлаг, дайте стечь сиропу, выложите на блюдо, подсушите и поместите в коробки.

2 вариант. Айву с кожицей, без семенной камеры, нарежьте кусочками и варите в течение 20 мин. Предварительно приготовьте сахарный сироп из расчета: на 1 кг айвы 1,2–1,5 кг сахара и 3 стак. отвара. В кипящий сироп опустите дольки айвы, дайте закипеть и оставьте на 6–8 ч. Затем снова кипятите 5–8 мин и опять выстаивайте 8-10 ч. Так повторите 3–4 раза, после чего плоды откиньте на дуршлаг или решето, дайте стечь сиропу и подсушите в духовке. При желании цукаты можно обсыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

60. ЦУКАТЫ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ И КАБАЧКОВ. 600 г айвы, 400 г кабачков, 1,3 кг сахара, 3 стак. воды.

Подготовьте айву: хорошо вызревшие желтые плоды тщательно вымойте, очистите от кожицы и, удалив сердцевину, нарежьте дольками. Свежие кабачки длиной до 15 см очистите от кожицы и семян, нарежьте кусочками. В кипящий сахарный сироп положите подготовленные айву и кабачки. Варите, как варенье в несколько приемов. Уваренные айву и кабачки выньте, дайте стечь сиропу, плоды обсушите, обсыпьте сахаром и храните в закрытой упаковке при комнатной температуре.

61. СОК ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. 1 кг айвы японской, 150–200 г сахара.

Плоды айвы плохо отдают сок, поэтому целесообразнее извлекать его с помощью соковарки.

Айву тщательно вымойте, измельчите и перемешайте с сахаром. Варите 45–60 мин, считая от закипания воды в соковарке. Горячий сок разлейте в посуду и пастеризуйте 15 мин при 85°.

62. СИРОП ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. 1 кг айвы японской, 1,3 кг сахара.

Тщательно вымытые спелые плоды нарежьте мелкими кусочками и послойно пересыпайте сахаром. Поставьте в холодное место на 6-12 ч. Когда сахар растворится в соке, получившийся сироп слейте. Доведите его до кипения, варите 5 мин, разлейте в стерильные банки или бутылки и укупорьте. Храните его при температуре 0–4°.

Сироп используйте для приготовления десертных блюд и освежающих напитков.

63., ЖЕЛЕ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. Для желе используют более мелкие и зеленоватые плоды, а также срезанные кожицу и семенники, устраненные при приготовлении компота или цукатов. Плоды оботрите тряпочкой от пушистого налета, вымойте и нарежьте ломтиками, не срезая кожицы и не удаляя семенной коробочки, так как в них содержится больше всего пектина. Нарезанные плоды залейте водой, чтобы она едва их

покрыла и варите до мягкости. Полученный сок процедите через марлю, не нажимая плоды, чтобы сок был прозрачным. На каждый л полученного сока добавьте по 800 г сахара и варите до необходимой густоты. За несколько мин до снятия с огня положите лимонной кислоты по 5 г на 1 кг сахара. Желе горячим разлейте в небольшие банки или пластмассовую тару, чтобы потом можно было удобно резать.

Чтобы желе получилось более прозрачным, на каждые 2 кг айвы можно положить по 2 кг кислых яблок.

Оставшуюся мякоть плодов, протертую через сито (чтобы удалить семенную и каменистую части плода), используйте для приготовления повидла. Для этого на 2 кг плодового пюре положите 1 кг сахара и варите до желаемой густоты. Повидло горячим разлейте в банки, которые закупорьте герметически, если смесь недостаточно проварена.

Храните в холодном помещении.

64, ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. 1 вариант. 1 кг айвы японской, 1,5 кг сахара, 3 стак. воды. Для приготовления варенья выбирайте плоды, в которых содержится мало каменистых клеток.

Хорошо вызревшие желтые плоды тщательно вымойте, очистите от кожицы и, удалив сердцевину, нарежьте дольками. Подготовленную айву опустите в кипящий сироп, доведите до кипения и оставьте на несколько ч. Вновь доведите до кипения и оставьте для охлаждения. Так проделайте еще 2 раза, а затем варите до готовности. Чтобы дольки айвы не разварились, периодически встряхивайте посуду с вареньем круговыми движениями. Фасуйте в горячем виде.

2 вариант. 1 кг айвы японской, 1,2 кг сахара, 2 стак. воды.

Плоды очистите, нарежьте дольками, положите в посуду с холодной водой и выдержите в ней 2–3 ч, чтобы снизить содержание органических кислот. Затем опустите в кипящий сироп, доведите до кипения и оставьте на несколько ч. Вновь доведите до кипения и оставьте до охлаждения. Так проделайте еще дважды, а затем варите до готовности. Чтобы дольки айвы не разварились, периодически встряхивайте посуду с вареньем круговыми движениями. Фасуйте в горячем виде.

65. МАРМЕЛАД ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. 1 кг айвы японской, 500 г сахара, 2 стак. воды.

Тщательно вымытые плоды нарежьте дольками, положите в кастрюлю, добавьте воду. Подогревайте под крышкой на слабом огне до полного размягчения. В горячем виде протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар и при помешивании варите на слабом огне до готовности. Горячую массу выложите на

противень, припудренный смесью крахмала и сахарной пудры или выстланный пергаментной бумагой. Массу тщательно разровняйте в слой толщиной 1,5–2 см. Когда мармелад остынет и покроется корочкой, разрежьте его на фигурные кусочки и дайте им подсохнуть. Храните мармелад в сухом прохладном месте.

66. МАРМЕЛАД ИЗ ПЕЧЕНОЙ АЙВЫ. 1 кг пюре из айвы печеной, 1–1,2 кг сахара.

Тщательно вымытые зрелые плоды испеките в духовом шкафу и протрите через сито. Полученное пюре смешайте с сахаром и варите до готовности. Готовый мармелад выложите в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрежьте на кусочки и посыпьте сахаром. Храните в сухом холодном месте.

67. МАРМЕЛАД АССОРТИ. 1 кг яблочного пюре, 1 кг сливочного пюре, 1 кг айвового пюре, 3–3,6 кг сахара.

Приготовьте мармелад из яблок, слив и айвы японской (см. соответствующие рецепты). Выложите их тонкими слоями один на другой на смоченное водой блюдо. Застывшую массу разрежьте на фигурные кусочки, посыпьте сахаром. Храните в сухом холодном месте.

Алыча

По традиции считается южной культурой. Тем не менее деревья этой разновидности сливы можно увидеть далеко к северу от обычных мест ее выращивания, вплоть до Санкт-Петербурга. Используя алычу для переработки и заготовки впрок следует учитывать, что для компотов следует брать самые крупные плоды с мелкой косточкой, из плодов с высоким содержанием кислот лучше варить варенье.

68. КОМПОТ ИЗ АЛЫЧИ. 1 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.

Плоды наколите заостренной спичкой в 2–3 местах и плотно уложите в банки по плечики. Залейте холодным сахарным сиропом несколько выше уровня плодов, затем пастеризуйте или стерилизуйте. Пастеризация при 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, трехлитровые — 25–30 мин. Стерилизация соответственно 5, 8 и 15 мин. Укупорьте и охладите в кастрюле с водой, доливая холодную воду.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу опустите на 3–5 мин в нагретую до 80° воду, а затем сразу же охладите в холодной воде. Подготовленную алычу уложите в банки по плечики и залейте сиропом. Для приготовления сиропа используйте воду, в которой бланшировались плоды. Стерилизуйте или пастеризуйте, как в предыдущем рецепте.

69. КОМПОТ ИЗ АЛЫЧИ УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Состав заливки: на 1 л воды 0,8–1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу плотно уложите в банки по плечики и залейте кипящим сахарным сиропом по края банки. Через 3–5 мин сироп слейте и доведите в кастрюле до кипения. Кипящим сиропом вновь залейте алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатайте крышками. Банки переверните вверх дном до полного остывания.

70. НАПИТОК АЛЫЧОВЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Тщательно промытыми плодами заполните банки на $^1/_3$-$^1/_2$. Далее все делайте по предыдущему рецепту.

71. ВАРЕНЬЕ ИЗ АЛЫЧИ.

1 вариант. 1 кг алычи, 1,4–1,6 кг сахара, 1 стак. воды.

Приготовьте 25 %-ный сироп (в 1 стак. воды растворите 3 ст. ложки сахара). Доведите сироп до кипения, опустите в него алычу на 3 мин, затем выньте. В сироп добавьте остальной сахар, размешайте и доведите до кипения. В кипящий сироп положите

алычу, доведите до кипения и оставьте на несколько ч. Варите способом многократной варки.

2 вариант. 1 кг алычи, 1,4 кг сахара, 3 стак. воды.

Тщательно вымытые плоды опустите на 2–3 мин в нагретую до 80° воду, затем сразу же охладите холодной водой и наколите заостренной спичкой в 2–3 местах. Подготовленную таким образом алычу положите в кастрюлю и залейте кипящим сиропом (для этого используйте $^2/_3$ сиропа). Поставьте на несколько ч в холодное место, затем на слабом огне подогрейте до 90°, выдержите еще 5 мин и вновь поставьте в холодное место. Через 8-10 ч добавьте остальной сироп, доведите до кипения, вновь оставьте на 8 ч и после этого варите до готовности.

72. АЛЫЧА СУШЕНАЯ. Полностью созревшую алычу тщательно вымойте, затем опустите на 10–15 мин в 0,5 %-ный кипящий раствор пищевой соды (5 г соды на 1 л воды), после чего сразу же охладите в холодной воде. Бланширование ускоряет процесс сушки, так как смывается восковой налет на поверхности плодов и прекращается деятельность ферментов. Подготовленные плоды укладывайте на подносы в один ряд.

Сначала сушите алычу при 40–45° в течение 3–4 ч. Когда кожица на плодах начнет морщиться, сушку прервите и выдержите плоды при комнатной температуре 4–6 ч. Затем сушите при 55–60° 4–5 ч и снова прервите сушку на несколько ч. Досушивайте алычу 12–16 ч при 75–80°.

73. ЛАВАШ ИЗ АЛЫЧИ. На Кавказе из плодов алычи готовят лаваш.

Из плодов удалите косточки, раздавите алычу в ступках или кадках пестами до получения однородной кашеобразной массы. Разлейте ее тонким слоем на противни, подносы и сушите на солнце. Готовый лаваш напоминает блин толщиной около 0,5 см. Пластины лаваша хранятся в сухом месте.

Можно приготовить лаваш и другим способом. Плоды без косточек нагрейте в кастрюле на слабом огне. Сок отделите, а массу протрите через сито. В пюре добавьте сахар, разложите тонким слоем на противни, смазанные растительным маслом, и высушите.

Из лаваша готовьте начинки для пирогов, приправы к мясным блюдам и др.

74. АЛЫЧА С ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ. Возьмите алычу, плоды которой начали становиться прозрачными. Наполните плодами банки, положив между ними твердые красные помидоры и зубчики свежего чеснока. Приправьте веточками укропа. Залейте соком вареной алычи, в который положите соли и сахара в пропорции: 15 частей сока алычи, 2 части соли и 3 части сахара.

Банки закройте герметически и уберите в темное холодное место.

Используйте для заправки различных блюд и для приготовления лютеницы из сушеного перца.

Виноград

Чтобы сохранить винограду его надо убирать в сухую погоду, а полив растений прекратить за 2–3 недели до сбора. Кисти винограда срезают ножницами, при этом следует избегать прикосновения к ягодам, чтобы не стереть с них восковой налет. Лучше сохраняется виноград при температуре около 0°. Полезны и вкусны разнообразные заготовки из винограда.

75. КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА. 1 вариант. Целые кисти хорошо промойте в нескольких водах, уложите в банки, слегка встряхивая. Залейте кипящим соком, приготовленным из 1 л воды и 250 г сахара. Такого количества сиропа хватит на 6 литровых банок. Стерилизуйте 15 мин.

2 вариант. Для компота лучше брать крупный, спелый виноград. Ягоды вымойте, осторожно снимите с гребней, плотно уложите в банки и залейте горячим сиропом, для приготовления которого возьмите на 1 л воды 250–300 г сахара. Пастеризуйте литровые банки компота при 80° 15–20 мин или стерилизуйте с момента закипания воды в баке 7-10 мин. Компот получается вкуснее, если сироп готовят на соке, отжатом из бракованного винограда (но не испорченного). В компот из сладких сортов винограда хорошо положить несколько ломтиков лимона.

76. ВИНОГРАД МАРИНОВАННЫЙ. Маринуют виноград крупный и с плотной кожицей. Ягоды вымойте, отделите от гребня или разрежьте гроздь на дольки и плотно уложите в банки. Заливку готовьте так: на 1 л воды — 500 г сахара, 150 г 8 %-ного уксуса, 25 г соли, по 6–7 зерен гвоздики и душистого перца и кусочек корицы. Все это прокипятите, процедите, остудите и залейте уксусом. Банки с ягодами залейте готовым сиропом, поставьте в кастрюлю с холодной водой и прогрейте. Стерилизуйте маринованный виноград 5–6 мин, считая с момента закипания воды в кастрюле.

77. ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ. Перед сушкой гроздья винограда тщательно просмотрите, удалите загнившие и поврежденные ягоды и разложите на лотки или противни. Через 2–3 дня подвяленные гроздья переверните. Так повторите несколько раз до тех пор, пока ягоды не высохнут (обычно сухие ягоды сами отваливаются от веточек). Подсушенный виноград проветрите на воздухе и уберите на хранение.

Многие садоводы-любители виноград, предназначенный для сушки, оставляют на лозе до тех пор, пока ягоды не увянут, а затем сортируют и досушивают на солнце.

Для ускорения сушки рекомендуется бланшировать виноград

в течение 3–4 сек в кипящем содовом растворе (1 ч. ложка соды на 1 л. воды). В этом случае влага быстрее испаряется при сушке через мелкие трещины, образовавшиеся на ягодах при обварке. После обварки гроздья винограда немедленно охлаждают в воде и раскладывают на лотки в один ряд.

78. ЖЕЛЕ ИЗ ЯГОД БЕЛОГО ВИНОГРАДА. 1 л сока, 3,5 стак. сахара.

Ягоды белого винограда промойте и варите в эмалированной посуде сначала на слабом, а потом на сильном огне. Из уваренных ягод отожмите сок, который должен отстояться, снова влейте в кастрюлю, добавьте сахар и, снимая пену, варите на сильном огне до готовности. Разлейте в формы, остудите на льду или в холодильнике. Для хранения горячим разлейте в стерильные банки и, слегка охладив, закатайте крышками.

79. СОК ВИНОГРАДНЫЙ. Для приготовления виноградного сока рекомендуются сорта винограда, обладающие гармоничным сочетанием кислоты и сахара. Из белых сортов для этой цели хороши: Рислинг, Пухляковский; из красных — Каберне, Совиньон, Изабелла, Саперави.

Собранные виноградные гроздья отбракуйте, промойте. Ягоды отделите вручную от гребней и раздавите на виноградной терке или вручную. Мезгу белых сортов винограда быстро отпрессуйте или отожмите, а мезгу красных сортов нагрейте, непрерывно помешивая, до 60–65°, затем дайте ей остыть до 40° и прессуйте.

Чтобы получить прозрачный виноградный сок, его отстаивайте. А чтобы сок во время отстоя не забродил, подогрейте его в эмалированной посуде, непрерывно помешивая, в течение 5 мин при 90°. Горячий сок разлейте в промытые и прошпаренные баллоны от 2 л и более до верха, закройте прокипяченными пробками, которые залейте парафином или смолкой. После того как сок остынет, готовые баллоны с соком поставьте на хранение. Наилучшая температура хранения 2°. При такой температуре сок выдерживают 2 мес. За это время он полностью осветлится. Можно выдерживать сок и при 10°, но при этом срок выдержки удлиняется до 3 мес.

После отстоя баллоны откройте, прозрачный сок сифоном слейте с осадка и окончательно консервируйте.

Сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — резиновыми пластинками (размером 8 × 8 см) или пробками и поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°). Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин, трех

литровые — 30 мин, после чего немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Бутылки, закрытые резиновыми пластинками, класть набок на следует. Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутыли до самого верха, немедленно укупорьте их и охладите, перевернув банки на крышки, а бутыли уложив набок.

Осадок отфильтруйте через холщовый мешочек и фильтрат пастеризуйте отдельно.

80. ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИНОГРАДА. 1 вариант. Белый крупный виноград вымойте, удалите булавкой семена и опустите в охлажденный сироп (1 кг сахара и 2 стак. воды). Варите сначала на слабом огне, затем огонь постепенно усильте — до сгущения варенья. Перед снятием с огня в варенье добавьте 1 ч. ложку лимонной кислоты, а для аромата (при желании) — ваниль. Остывшее варенье разлейте в банки.

2 вариант. 1 кг винограда, 1,2 кг сахара, 1 стак. воды.

Ягоды срежьте ножницами с тупыми концами, тщательно вымойте, на 2–3 мин опустите в воду, нагретую до 80°, после чего сразу же охладите в холодной воде. Положите ягоды в варочный тазик, залейте кипящим сахарным сиропом и варите не более 20 мин на умеренном огне. Оставьте на 8-10 ч и снова варите 40 мин. Затем отделите ягоды от сиропа на дуршлаге и разложите по банкам. Заполненные банки укупорьте.

3 вариант. 1 кг винограда, 1 кг сахара, 2 стак. воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Ягоды отделите от гребней. Булавкой извлеките семена. Опустите ягоды в холодный сахарный сироп и варите варенье до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту.

4 вариант. 1 кг ягод винограда, 1 кг сахара, 1 стак. воды.

Возьмите виноград с крупными мясистыми ягодами и плотной кожицей.

Ягоды отрежьте от гребней, положите на 30 мин в горячий сахарный сироп, затем варите на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавьте в варенье щепотку ванильного сахара. В готовом варенье ягоды не должны быть разварены.

81. ПОВИДЛО ИЗ ВИНОГРАДА. Отберите крупные мясистые сладкие ягоды, тщательно промойте в большом количестве воды, отделите от гребней, удаляя при этом мелкие, недоразвитые,

раздавленные, заплесневелые ягоды. Затем ягоды раздавите, полученную массу протрите через сито или дуршлаг для отделения кожицы и семечек и уварите на сильном огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. когда лопатка начнет оставлять неисчезающий след, варку прекратите и готовое повидло разложите в банки. Храните в прохладном, сухом и проветриваемом помещении.

Для улучшения вкуса повидла, приготовленного из более кислых сортов винограда, к виноградному пюре хорошо добавить яблочное (на 1 кг виноградного пюре 100–150 г яблочного).

82. ДЖЕМ ИЗ ВИНОГРАДА. Отберите крупный красивый виноград с тонкой кожицей и ароматом. Больше всего для этой цели подходят бессемянные сорта. Ягоды аккуратно снимите с гроздей. Зернышки тщательно выньте острой иголкой.

Приготовьте сироп: 2 л воды и 1 кг сахара, положите в него 2 кг перебранных и промытых ягод винограда и 4–5 г пектина, растворенного в воде. Варку продолжайте до тех пор, пока ягоды не станут мягкими, а сироп не начнет желировать. За 2–3 мин до снятия с огня добавьте 1 ч. ложку винной или лимонной кислоты. Готовый джем горячим разложите в банки и закатайте.

83. ДЖЕМ ИЗ ВИНОГРАДА ПО-ГРУЗИНСКИ. 1 кг винограда, 200 г сахара, 0,5 лимона.

Ягоды отделите от гребней, вымойте, положите в варочный таз и подогревайте до появления сока. Затем добавьте сахар и лимон, нарезанный дольками. Усильте огонь и варите джем, постоянно помешивая, до готовности. Периодически удаляйте пену со всплывшими семенами.

84. СИРОП ИЗ ВИНОГРАДА. 1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1 стак. воды, 0,5 лимона.

Ягоды белых высокосахаристых сортов винограда вымойте, измельчите, отожмите сок, профильтруйте. Отдельно приготовьте сахарный сироп с небольшим количеством воды. Влейте в сироп виноградный сок, добавьте очищенный лимон и варите несколько мин. Сироп сразу же процедите, разлейте в чистые бутылки, укупорьте.

85. ЖЕЛЕ ИЗ ВИНОГРАДА. 1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Для желе возьмите виноград крупноягодных сортов. Ягоды вымойте, положите в глубокую посуду, поставьте ее в кипящую воду и держите до тех пор, пока ягоды не пустят сок. Отцедите сок через частое сито так, чтобы не раздавить ягоды. Перемешайте сок с сахаром и водой и уварите смесь до готовности. Фасуйте в горячем виде, укупорьте.

86. МАРМЕЛАД ИЗ ВИНОГРАДА. 1 вариант. Ягоды отделите от гребня, хорошо промойте, опустите в кипящую воду с содой (на 5 кг винограда 0,5 ст. ложки пищевой соды). Остывшие ягоды разомните и протрите через дуршлаг, чтобы отделить мякоть от кожицы и семян. Протертую массу уварите на слабом огне, постоянно помешивая, до готовности.

2 вариант. 2 л виноградного сока и 1,5 кг сахарного песка.

Хорошо промытый виноград снимите с плодоножек, положите в кастрюлю и на умеренном огне при непрерывном помешивании хорошо разварите. Затем разомните, отожмите сок, немного поварите, засыпьте сахаром и при непрерывном помешивании варите до загустения. Горячий мармелад разлейте в приготовленные банки.

3 вариант. 2 кг красного винограда, 200 г красного виноградного вина и 1 кг сахарного песка.

Виноград промойте, снимите с плодоножек, положите в кастрюлю, залейте вином и при непрерывном помешивании хорошо разварите на умеренном огне. Затем разомните, отожмите сок, добавьте в него сахар и подождите до его растворения (временами помешивая). Варите небольшими порциями. Готовый мармелад разлейте в приготовленные банки.

87. МАРМЕЛАД ВИНОГРАДНЫЙ С АЙВОЙ. 1 кг ягод винограда, 200 г айвы, 100 г сахара.

Разварите ягоды винограда, протрите их через дуршлаг или сито. В протертую массу добавьте сахар, мелко настругганную неочищенную айву и уварите на слабом огне, помешивая, до готовности.

88. БЕКМЕС (ВИНОГРАДНЫЙ МЕД). Свежеотжатый, снятый с осадка и профильтрованный виноградный сок уварите в водяной бане. Для этого на дно большой кастрюли поместите деревянные прокладки, налейте в нее воду. На прокладки поставьте меньшую кастрюлю с соком. Воду в большой кастрюле доведите до кипения, по мере выкипания доливайте горячей водой. Сок в меньшей кастрюле постоянно помешивайте, пока он не загустеет и не уварится до $^1/_3$ первоначального объема. Готовый бекмес разлейте в стеклянную посуду и укупорьте. Бекмес употребляют как мед, а также для приготовления пряников, коврижек, сладких пирогов, восточных сладостей и т. д.

89. ВИНОГРАД МАРИНОВАННЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды 700 г сахара, $^2/_3$ стак. уксуса, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Свежесобранные грозди очистите от поврежденных ягод, тщательно вымойте и уложите в банки. Предварительно положите на дно банок пряности. Для приготовления заливки воду доведите до кипения, добавьте приправы и сахар, профильтруйте, затем добавьте уксус. Горячей заливкой заполните банки с виноградом и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин, трехлитровые — 40–50 мин. После пастеризации охладите укупоренные банки в воде, постепенно добавляя в горячую воду холодную.

90. ВИНОГРАД, МАРИНОВАННЫЙ БЕЗ ПАСТЕРИЗАЦИИ. Состав заливки: на 1 л воды 200 г сахара, 20 г уксусной эссенции. На литровую банку 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 7-10 горошин черного перца, 1 г порошка горчицы, лавровый листик.

Приготовьте заливку, как в предыдущем рецепте, охладите и залейте банки, заполненные виноградом. Для предупреждения плесени маринад залейте сверху тонким слоем растительного масла. Банки закройте полиэтиленовыми крышками (или целлофаном, пергаментной бумагой). Храните в холодном месте.

91. ВИНОГРАД, МАРИНОВАННЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 0,5 л фруктового или столового уксуса 6 %-ного, 10–12 горошин душистого перца, 4–6 лавровых листьев, кусочек корицы, 2–3 бутона гвоздики.

Гроздья винограда крупноягодного сорта с плотной кожицей

разделите на части, оставляя по 5–6 ягод на каждой из них. Тщательно вымойте, ополосните кипящей водой и уложите в чистую тару: дубовые бочонки, стеклянные бутылки, банки. Чтобы ягоды не всплыли при заливке, положите на них небольшой гнет; в горлышко бутылки (банки) вставьте 2 прутика, сложенных накрест. Пряности положите на дно тары перед заполнением ее. Налейте в посуду с виноградом необходимое количество уксуса, залейте кипящей водой с растворенными в ней сахаром и солью. Для предохранения маринада от окисления налейте сверху растительное масло слоем 0,5–1 см. Заполненную тару обвяжите вверху пергаментной бумагой и храните при температуре не более 10°. Маринование длится около мес. В сухом месте при той же температуре маринад способен храниться несколько мес.

92. ВИНОГРАД МОЧЕНЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды 30 г сахара, 10 г соли, 10 г порошка горчицы.

Для мочения пригоден не совсем спелый кисло-сладкий виноград. Можно использовать самую разнообразную посуду различной вместимости. В большую посуду уложите целые грозди, в стеклянные банки — грозди, поделенные на части. Плотно уложенный виноград залейте заливкой, накройте льняной салфеткой, сверху положите кружок и груз. Через 20–25 дней виноград будет готов к употреблению. Храните его в холодном месте.

93. ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Состав заливки: на 1 л воды 300 г соли.

Виноградные листья используют вместо капустных для приготовления голубцов. Они придают готовому продукту приятный кисловатый вкус. Кроме того, виноградные листья богаты витаминами, прежде всего аскорбиновой и фолиевой кислотами. Для консервирования берите крупные целые листья, не имеющие с нижней стороны войлочного опушения. Листья должны быть молодые, неогрубевшие, не обработанные ядохимикатами.

Листья тщательно вымойте, сложите стопками и поместите в подготовленную посуду. Плотно уложенные листья залейте кипящим рассолом, посуду завяжите сверху льняной салфеткой и поставьте на хранение в холодное место.

94. ЧУРЧХЕЛА ПО-ГРУЗИНСКИ. На 1 л чурчхелы 2 стак. виноградного сока, $^1/_3$ стак. пшеничной муки.

В небольшом количестве холодного виноградного сока тщательно разведите пшеничную муку. Полученную болтушку вылейте в кипящий виноградный сок и тщательно размешайте. Кипятите 15–20 мин и отставьте. Ядра грецких орехов разрежьте

на несколько частей и нанижьте на нитки длиной 30–40 см. Готовые нитки несколько раз погрузите в остывший, но еще достаточно теплый виноградный сок, а затем подвесьте для загустения и подсыхания. Затем снова погрузите в сок и снова подвесьте. Так проделывайте до тех пор, пока чурчхрела не достигнет толщины 1,5–2 см. Сушите в сухом помещении на сквозняке в течение недели. Готовую чурчхелу храните завернутой в льняную ткань.

Вишня

Из плодов вишни можно приготовить самые различные домашние консервы. Собирайте их с плодоножками, чтобы они не теряли сока и лучше хранились. Плодоножки обрывайте непосредственно перед переработкой.

95. ВАРЕНЬЕ ВИШНЕВОЕ. 1 вариант. Непревзойденным по вкусу и аромату считается вишневое варенье с красивой темно-красной окраской. Варенье из вишни можно варить с косточками и без косточек. Косточки придают варенью специфический миндальный привкус. Варенье с косточками более ароматное. Однако такое варенье нельзя долго хранить.

Вишни пересыпьте сахаром (1,2 кг на 1 кг плодов), желательно добавить 1 стак. воды. После 2 ч выстаивания массу варите сначала на слабом огне, удаляя образующуюся пену, затем при более сильном кипении до готовности.

Варенье из вишни с косточками варить несколько труднее, так как сахарный сироп медленно впитывается в целые плоды. Поэтому вначале вишни наколите, затем залейте горячим сахарным сиропом (800 г сахара и 1 стак. воды на 1 кг плодов), выдержите 3 ч, варите при слабом кипении 5 мин и выстаивайте 5 ч. За это время в горячем варенье растворите сахар (400 г), после чего вновь уварите. Так повторите 3 раза. Затем сварите массу до готовности, выложите в банки и укупорьте крышками.

2 вариант. 1 кг вишни, 1,5 кг сахара, 1 стак. воды.

Подготовьте сироп и залейте подготовленные плоды. Отставьте на 8-10 ч, а затем на медленном огне доведите до

кипения и варите 10 мин. Снова отставьте на 8-10 мин, а затем уже варите до готовности. Разлейте по банкам в горячем виде.

3 вариант. 1 кг вишни, 1 кг сахара, 1 стак. воды.

В кипящий сироп опустите плоды, предварительно удалив из них косточки. Варите до готовности, снимая пену, в один прием.

96. КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ. 1 вариант. Из всех сортов вишни можно приготовить хорошего качества компот. Но очень красивые на вид компоты получаются из темно-окрашенных сортов.

В солнечный день утром обмойте вишню на деревьях водой из шланга. Когда ягоды подсохнут, их снимите, осторожно освободите от веточек и наполните ими банки до уровня плечиков, осторожно постукивая банкой о стол, чтобы ягоды легли плотнее. Залейте банки до плечиков холодным сахарным сиропом из расчета 200–500 г сахара на 1 л воды, в зависимости от сорта вишни.

Банки поместите в кастрюлю с холодной водой на подставку и поставьте на огонь. Чтобы ягода не лопнула и равномерно прогрелась, нагревайте воду в кастрюле медленно до 80–85°. При этой температуре пол-литровые банки держите 12 мин, литровые — 18 мин.

Если вишню обмыть на кустах невозможно, то снимать ее надо с веточками, а после того, как вишня будет вымыта, оборвать их.

Консервы из вишни рекомендуется закатывать жестяными лакированными или стеклянными крышками.

2 вариант. Промытую вишню очистите от косточек, плотно уложите в банки, залейте горячим (90°) сахарным сиропом (200–500 г сахара на 1 л воды), накройте крышками и пастеризуйте при 80° пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин или стерилизуйте с момента закипания воды соответственно 5 и 7 мин.

3 вариант. Вишню уложите в банки, залейте соком из любых ягод или вишневым и пастеризуйте или стерилизуйте, как было указано выше.

4 вариант. Вишню без косточек поместите в эмалированную посуду, добавьте 300–400 г сахара на 1 кг ягод, накройте крышкой, поставьте на огонь и, помешивая, доведите до 85°, выдерживайте 5 мин, затем заполните вишней поочередно горячие банки под самую крышку и немедленно закатайте.

5 вариант. Вишни без косточек плотно уложите в банки, можно с сахаром (послойно пересыпайте — 200 г сахара на литровую банку) и без него. Наполненные банки накройте ошпаренными крышками и при температуре 85° прогрейте: пол-литровые — 20 мин, литровые — 25 мин.

6 вариант. Хорошие компоты из вишни получаются в комбинации с другими ягодами и плодами: малиной, земляникой, черной смородиной, яблоками и др. Заполненные банки залейте сахарным сиропом (300–400 г сахара на 1 л воды) и при температуре 85° прогрейте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин или в кипящей воде соответственно 4 и 6 мин.

97. КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ БЕЗ САХАРА. Мытую вишню уложите в банки, залейте соком, отжатым из ягод, и пастеризуйте при температуре 80–85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

98. КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Состав заливки: на 1 л воды 0,5 кг сахара (дозу сахара можно увеличивать вплоть до 1,2 кг).

Подготовленными плодами заполните банки по плечики и залейте кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 мин сироп слейте, вновь доведите до кипения и вновь залейте банки так, чтобы он слегка пролился через края. Сразу же укупорьте, переверните банки вверх дном и держите в таком положении до полного остывания.

Или сделайте так. Целыми или очищенными от косточек плодами заполните банку на $^2/_3$, все время уплотняя. Вскипятите воду, бросьте в нее несколько шт. гвоздики, душистого перца или щепотку ванили и залейте ею банки с плодами. Простерилизуйте.

99. КОМПОТ ИЗ ВИШНИ И ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. 1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины. Состав заливки: на 1 л воды 0,4–1,2 кг сахара.

Плоды черноплодной рябины отделите от кистей, тщательно вымойте и вымочите в холодной воде 2–3 суток, периодически меняя воду. У вишни отделите плодоножки и тоже тщательно вымойте. Вишню и рябину смешайте, плотно уложите в банки. Залейте сиропом и простерилизуйте.

100. ВИШНЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ С САХАРОМ. 1 кг вишни, 200 г сахара, 1 стак. воды.

Для приготовления заливки возьмите 1 стак. вишни, удалите косточки, выложите в кастрюлю, засыпьте сахаром, добавьте воды и подогрейте на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные плоды протрите через сито. В полученный сок положите сахар, размешайте и доведите до кипения. Остальные плоды уложите в банки, залейте горячей заливкой, простерилизуйте.

101. ВИШНЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Вишню без косточек положите в эмалированную кастрюлю и подогревайте на слабом огне до тех пор, пока ягоды не покроются соком. Чтобы вишня не подгорела, кастрюлю периодически встряхивайте круговыми движениями. Горячей вишней заполните подогретые банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 13–15 мин, трехлитровые — 30 мин. Охладите в кастрюле, доливая холодную воду.

102. НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ. Вишню очистите от плодоножек, промойте в холодной воде, наполните ею бутыль с широким горлышком, пересыпая вишню сахарным песком. Затем закройте бутыль пергаментной бумагой или чистой тряпочкой и поставьте на солнце. Через несколько дней вишня пустит сок. Чтобы сок покрывал вишню, бутыль время от времени встряхивайте. После того как появится сок и в нем растворится сахарный песок, можно добавить немного водки, чтобы жидкость полностью закрыла ягоды.

На 1 кг вишни: 400 г сахарного песка, водка — по вкусу (можно и без нее), немного лимонной кислоты.

Так же, как вишневую, можно приготовить наливку из черной смородины, клубники, малины и других ягод.

103. МАРМЕЛАД ВИШНЕВЫЙ МЯГКИЙ. 1 кг вишни, 500 г сахара.

Удалите косточки, выложите плоды в кастрюлю, подогрейте на слабом огне, пока вишни не пустят сок. Горячие плоды протрите через сито или дуршлаг. Полученное пюре смешайте с сахаром и варите на слабом огне до готовности. Посуду с содержимым периодически взвешивайте. Мармелад готов, когда чистый вес его будет равен 1 кг. Расфасуйте в горячем виде и герметически укупорьте.

104. ШЕРБЕТ ВИШНЕВЫЙ. 2 кг свежих вишен, 1 л воды, 3 стак. сахара, 1 ст. ложка лимонного сока.

Вишни переберите, промойте, тщательно обсушите, удалите косточки. Мякоть разотрите, а косточки залейте водой, варите 15–20 мин. когда отвар настоится, процедите, добавьте в него сахар, доведите до кипения, смешайте с вишневым пюре, лимонным соком. Остудите, переложите в банки, закройте крышками. Храните в темном, прохладном месте.

Для приготовления напитка в кипяченую воду добавьте шербет, тщательно перемешайте, разлейте в стаканы, положите в каждый по кусочку льда.

105. ВИШНЯ МАРИНОВАННАЯ. 1 вариант. 1 кг вишни, 0,5 л винного уксуса, 500 г сахара, 4 шт. гвоздики, немного корицы.

Вишню залейте на 24 ч уксусом. Затем уксус слейте. Из вишни удалите косточки и проварите с сахаром, пряностями и 100 г слитого уксуса до мягкости. Вишню переложите в банки (лучше в керамическую посуду), залейте оставшимся уксусом, прокипятив его предварительно 5 мин. Сверху положите пергаментную бумагу, смоченную водкой. Храните в холодном месте.

2 вариант. Отберите крупную вишню, вымойте, наполните ею банки до уровня плечиков и залейте холодным маринадом. Для приготовления 1 л маринадной заливки возьмите 450 г воды, 400 г сахара, 0,5 стак. 5 %-ного уксуса и специи: по 5–6 шт. душистого перца и гвоздики, кусочек корицы. Воду, сахар и специи вскипятите, охладите, процедите, добавьте уксус и залейте этим маринадом ягоды в банках. Заполненные банки поставьте в кастрюлю с холодной водой на подставку и, медленно нагревая, доведите воду до кипения. Стерилизуйте банки в кипящей воде в течение 3 мин (банки любой емкости). Пастеризуйте маринады при 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

3 вариант. Вишню вымойте, удалите косточки или оставьте их. Маринад готовьте из 250 г воды, 500 г сахара, 200 г чистого сока вишни, 60 г 6 %-ного уксуса (для запаха) и специй

(душистый перец, корица, гвоздика). Приготовленный маринад охладите, процедите и залейте им ягоды. Банки накройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде 3 мин. Можно пол-литровые банки пастеризовать 10 мин при температуре 80°.

106. ВИШНЯ, МАРИНОВАННАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Состав заливки: 0,5 л воды, 0,5 л вишневого сока, 700 г сахара, $^2/_3$ стак. столового уксуса. На литровую банку — 5–8 шт. гвоздики, 7-10 зерен душистого перца, кусочек корицы.

Сахар растворите в воде. При приготовлении добавьте вишневый сок, доведите до кипения, прибавьте специи и уксус. Горячим маринадом залейте банки с вишнями и стерилизуйте в кипящей воде 3–5 мин.

107. ВИШНЯ ВОЙЛОЧНАЯ МАРИНОВАННАЯ. Среднеспелые плоды вымойте, косточки при желании можно удалить. Для приготовления маринада прокипятите в воде (250 г) душистый перец, гвоздику, корицу, сахар (500 г), натуральный сок вишни (200 г), процедите и охладите отвар, добавьте столовый уксус (40 г) и заполните маринадом банки с вишней. Банки поставьте в холодную воду и доведите ее до кипения, кипятите 3–5 мин, выньте банки и герметично закройте.

108. ЦУКАТЫ ИЗ ВИШНИ.

1 вариант. 1 кг вишен, 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Приготовьте сироп из 400 г сахара и 0,5 л воды. Кипящим сиропом залейте вишни и оставьте на 1–2 дня. После этого вишни отделите на дуршлаге. В сироп добавьте 300 г сахара, доведите до кипения, залейте плоды, вновь отставьте. Так повторите 5–6 раз, каждый раз добавляя сахар. Последний раз вишни оставьте в сиропе на 10–15 дней. Затем «вылейте» в дуршлаг и оставьте на несколько ч, чтобы сироп отделился полнее. Вишни разложите в сите и подсушивайте в духовке при температуре около 40°. Чтобы они не слипались, подсохшие плоды пересыпьте мелким сахарным песком. Храните цукаты в герметической посуде. Оставшийся сироп используйте для других видов переработки.

2 вариант. 500 г вишни, 250 г сахара.

Из сахара и небольшого количества воды сварите густой сироп. Положите в него вишню без косточек, снимите с плиты и оставьте на ночь. Утром сироп слейте, прокипятите, вновь залейте вишню, охладите. Повторите этот процесс несколько раз, пока сахар не покроет вишню кристаллами. Затем цукаты слегка подсушите в предварительно хорошо нагретой и остывающей духовке. Храните в фольге или пергаментной бумаге.

109. ВИШНЯ СУШЕНАЯ СЛАДКАЯ. Удалите из плодов косточки и партиями опускайте в кипящий сахарный сироп. Для его приготовления растворите в 1 л воды 800 г сахара и доведите

до кипения. Варите плоды 8-10 мин. После этого отделите их на дуршлаге, дайте сиропу полностью стечь. Вишню выложите на подносы и сушите при 35–45°. Готовые вишни должны быть достаточно мягкими и эластичными. Храните их в плотно закрытых стеклянных банках.

110. МАРМЕЛАД ИЗ ВОЙЛОЧНОЙ ВИШНИ. Плоды вымойте, удалите плодоножки и косточки, подавите толкушкой, протрите через сито, добавьте сахар (1,1 кг на 1,2 кг вишни), но не сразу, а в три приема, каждый раз уваривая массу. Готовность продукта можно определить следующим образом: провести пестиком по дну посуды, и если остается дорожка, варку можно закончить. Готовый мармелад разрежьте на дольки, пересыпьте сахарной пудрой или мелким сахарным песком, дайте остыть, уложите в коробки и храните в прохладном месте.

111. ВИШНЯ, СВЕЖАЯ ВСЮ ЗИМУ. Вымытую вишню очистите от косточек и, сложив в эмалированную кастрюлю, засыпьте сахарным песком. Оставьте на 12 ч. После этого весь сахар оказывается на дне кастрюли.

Затем кастрюлю с вишней установите в другую кастрюлю или таз, налейте туда горячей воды до того же уровня, что и вишня, и медленно перемешивайте плоды до тех пор, пока не растворится весь сахар. Переложите вишню с сиропом в стерилизованные банки и закройте их (лучше стеклянными крышками). Законсервированная вишня лучше хранится в стеклотаре емкостью 0,5–1 л. После остывания поместите банки в холодильник или погреб. Там вишня сохранится практически в свежем виде всю зиму.

Норма расхода продуктов: на 1 кг очищенных вишен 1,5 кг сахара.

112. ВИШНЯ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ САХАРА. Плоды вымойте, отделите мякоть от косточек, уложите в чистые банки плотно доверху, накройте чистой металлической крышкой и стерилизуйте 20–25 мин. Затем банки закатайте. В таком виде вишня может храниться несколько лет.

113. ВИШНЯ С ХРЕНОМ. Плоды тщательно отберите, промойте холодной водой (желательно из ключа или колодца) и просушите в тени, только не на газете. Подготовьте посуду — прокипяченные, просушенные широкогорлые бутылки. На дно каждой из них положите слой тонко нарезанных кусочков свежевыкопанных корней хрена. Закройте их круглой картонкой, вырезанной по форме и размеру дна бутылки. Предварительно в картонке сделайте несколько отверстий и пропитайте ее воском или парафином, чтобы она не «вытягивала» из хрена и ягод влагу. После этого бутылки наполните ягодами, закупорьте

прокипяченными пробками и залейте сургучом. Вместо бутылок можно использовать пол-литровые банки, закатывая их крышками.

114. ВИШНЯ ГОРЯЧИМ РОЗЛИВОМ. Очищенную вишню без косточек положите в эмалированную кастрюлю, добавьте 300–400 г сахара на 1 кг ягод, накройте крышкой, поставьте на огонь и, время от времени помешивая, прогрейте до 85°. При этой температуре выдержите 5 мин, затем заполните вишней поочередно банки под самую крышку и немедленно закатайте.

115. КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ. Целыми или очищенными от косточек плодами заполните банки на $^2/_3$, все время уплотняя. Вскипятите воду, положите в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залейте банки с плодами. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10–12 мин, литровые-13-15, трехлитровые — 30 мин.

116. ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ. 1 кг вишни, 100 г сахара. Вишню без косточек засыпьте сахаром и на слабом огне варите, постоянно помешивая, до готовности. В горячем виде переложите в банки и стерилизуйте в кипящей воде 7-10 мин.

117. ДЖЕМ ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 1 кг вишни, 1 кг яблок,

1 кг сахара.

Из яблок приготовьте пюре (см. соответствующий рецепт), переложите в кастрюлю, засыпьте половиной сахара и нагревайте на слабом огне. Вишню без косточек засыпьте оставшимся сахаром. Когда вишня пустит сок, переложите ее в кипящее яблочное пюре. Варите, осторожно помешивая, до готовности. Разложите в горячем виде в банки и укупорьте полиэтиленовыми крышками.

118. ДЖЕМ ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ. 1 кг вишни, 1 кг черной или красной смородины, 1 кг сахара.

Ягоды смородины отделите от кистей, положите в кастрюлю, разомните и засыпьте половиной сахара. На слабом огне доведите до кипения и варите примерно 15 мин. Вишню без косточек всыпьте в другую кастрюлю, засыпьте оставшимся сахаром, подогрейте несколько мин и переложите в кастрюлю со смородиной. Перемешайте, доведите до кипения и варите 2–3 мин. Разложите в горячем виде в банки, укупорьте полиэтиленовыми крышками или плотно завяжите пергаментной бумагой.

119. ЖЕЛЕ ВИШНЕВОЕ. 1 кг вишни, 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Вишню без косточек залейте небольшим количеством воды и распарьте на огне под крышкой, затем протрите через сито или дуршлаг. Вишневое пюре смешайте с яблочным соком, сахаром и уварите" до готовности. Готовое желе разлейте в горячем виде и сразу же укупорьте.

120. МАРМЕЛАД ВИШНЕВЫЙ ТВЕРДЫЙ. 600 г вишневого пюре, 0,25 л яблочного сока, 600 г сахара.

Приготовьте вишневое пюре (см. предыдущий рецепт), смешайте его с соком из кислых яблок и сахаром. Варите до готовности, постоянно помешивая. Масса готового мармелада должна быть равна двойной массе сахара. Фасуйте в горячем виде и герметически укупорьте.

121. МАРМЕЛАД ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 1 кг вишни, 1 кг яблок, 600 г сахара.

Приготовьте пюре из кислых яблок. Вишню без косточек засыпьте сахаром и, когда она пустит сок, смешайте с яблочным пюре. Варите до готовности, постоянно помешивая. Фасуйте в горячем виде и герметически укупорьте.

122. СОК ВИШНЕВЫЙ. Натуральные соки из вишни очень ароматны и обладают красивым ярким цветом. Прекрасный, густо окрашенный сок получается из вишен черноплодных сортов: Владимирки, Шубинки, Ширпотреба. Наиболее ароматны соки из Владимирки и Шпанки. Из вишни красноплодных сортов соки менее окрашены и меньше содержат экстрактивных веществ, но обладают нежным ароматом. Поэтому для приготовления сока эти сорта вишни лучше смешивать. Не следует готовить сок из очень кислых сортов ягод.

Для получения сока используют здоровые ягоды на стадии технической зрелости. Собирать их рекомендуется с плодоножками.

Промытую и очищенную от плодоножек вишню раздробите, стараясь, чтобы раздавленных косточек было не более 10 %. Если вишню дробят на мясорубке с крупной сеткой, то косточки предварительно извлекают. Из дробленой мезги сок выжмите немедленно. Чтобы получить сок более прозрачный, его слейте в стеклянный баллон и отстаивайте в холодном месте в течение 2–3 ч. Затем сифоном слейте с осадка прозрачный сок (осадок консервируйте так же, как и сок).

Полученный сок содержит много кислоты и в натуральном виде как напиток неприятен. Вкус его смягчается добавлением к нему сока летних сортов яблок, черешни или ирги. Можно натуральный сок разбавить сахарным сиропом, добавив к 600 г натурального сока 400 г сиропа (для приготовления такого количества сиропа 400 г воды кипятят с 80 г сахара). Разбавленный вишневый сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — резиновыми пластинками (размером

8 × 8 см) или пробками и поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°). Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин. После этого немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышку, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите. Бутылки, закрытые резиновыми пластинками, класть набок не следует.

В крупной таре (емкость не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок прогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки и бутылки до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышку, а бутылки уложив набок.

В оставшуюся после прессования мезгу можно добавить 0,5 стак. воды (на 1 кг мезги), перемешать, нагреть массу до 70° и, сняв с огня, выдержать 2 ч. Затем отжать сок и пастеризовать.

Вишневый стерильный сок удобно получать, пользуясь соковаркой.

2 вариант. Для приготовления сока лучше использовать смесь сортов. Плоды тщательно вымойте, извлеките косточки, разомните и прессуйте. Полученный сок налейте в стеклянные банки, оставьте на несколько ч в прохладном месте и с помощью резиновой трубки снимите с осадка. Консервируйте способом горячего розлива в крупной посуде или пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

Если вы не любите кислый сок, добавьте сахарный сироп. Чтобы его приготовить, в 1 л воды растворите 200 г сахара и

доведите до кипения. 600 г натурального сока смешайте с 400 г сахарного сиропа и консервируйте.

Каротин и другие водорастворимые витамины хорошо сохраняются в соке с мякотью. Плоды вишни опустите на 5–7 мин в кипящую воду, а затем выньте из них косточки и протрите через сито. Сок с мякотью смешайте с сахарным сиропом по вкусу, примерно в соотношении 1:1. Консервируйте способом горячего розлива.

123. ПОВИДЛО И СОК ВИШНЕВЫЕ. 1 кг вишни (без косточек), 150 г сахара.

Вишню залейте небольшим количеством воды, поставьте на огонь и нагрейте, не доводя до кипения, положив сверху гнет. Когда ягоды станут мягкими, отожмите сок, разлив его в бутылки, которые тут же закройте.

Оставшуюся горячую массу варите с момента закипания еще 5–8 мин. Добавьте сахар и, помешивая, продержите на слабом огне 25–30 мин. Расфасуйте горячей в теплые банки, остудите. Посыпьте сверху сахарной пудрой и закройте пергаментом.

Груши

Груши отличаются высокой сахаристостью и малой кислотностью. Их нельзя долго хранить в свежем виде, поэтому рачительные хозяева успешно используют груши для консервирования и других полезных заготовок.

124. КОМПОТ ИЗ ГРУШ. Груши вымойте, очистите от грубой толстой кожи, удалите семенное гнездо, нарежьте на дольки и положите в подсоленную воду, чтобы они не потемнели на воздухе (на 2 л воды — 1 ст. ложку соли). Если груши твердые, пробланшируйте их в кипящей воде 5–6 мин и немедленно охладите в холодной. Затем переложите в банки до высоты плечика, залейте холодным сахарным сиропом (200–500 г сахара на 1 л воды), добавьте сок кислых ягод черной или красной смородины, крыжовника или смесь соков из расчета 0,5 стак. сока на литровую банку.

Добавлением в сироп сока кислых ягод или лимонной кислоты (2–4 г на 1 л сиропа) создают нужную кислую среду в компоте, обеспечивая ему высокое качество.

Заполненные банки накройте крышками, поставьте в кастрюлю с холодной водой и, очень медленно нагревая, доведите температуру воды до 90°. Пастеризуйте при этой температуре литровые банки 20 мин, трехлитровые — 30–35 мин или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 12 и 20 мин.

Если компот будете готовить из целых груш, то время пастеризации увеличьте на 10 мин, а стерилизации — на 5 мин.

125. КОМПОТ-АССОРТИ. Груши очистите от кожицы, удалите сердцевину, нарежьте половинками; если груши твердые, пробланшируйте. Затем уложите их в банки, добавив по вкусу слив, персиков или абрикосов, малины, крыжовника, гранатной рябины и других плодов и ягод.

Сахарный сироп готовьте из расчета 300–400 г сахара на 1 л сиропа. Если состав ассорти не кислый, добавьте 2–3 г лимонной кислоты на 1 л сиропа. Пастеризуйте компот при температуре 85° литровые банки 20 мин, трехлитровые — 40 мин или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 10 и 20 мин.

126. КОМПОТ ИЗ ГРУШ ОСОБЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды — 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Целые или разрезанные на половинки плоды положите в кипящий сироп, доведите до кипения и варите на слабом огне 10 мин. Груши отделите на дуршлаге и уложите в банки по плечики. Грушевый сироп доведите до кипения, заполните ими

банки с грушами и стерилизуйте.

127. КОМПОТ ИЗ ГРУШ УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Состав заливки: на 1 л воды 200–300 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Подготовленными грушами заполните банки по плечики и залейте по края банок кипящим сиропом. Накройте крышками. Через 5 мин сироп слейте, доведите его до кипения и вновь залейте сиропом груши. Через 5 мин сироп вновь слейте, доведите до кипения, прибавьте лимонную кислоту и залейте груши в банках так, чтобы он слегка пролился через края. Укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

128. КОМПОТ ГРУШЕВО-АЛЫЧОВЫЙ. 2 кг груш, 1 кг алычи.

Состав заливки: на 1 л воды 100 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые груши нарежьте дольками, опустите в кипящий сахарный сироп, доведите до кипения и оставьте на 10 мин. Затем груши отделите на дуршлаге и уложите в банки по плечики вместе с алычой. Заполненные банки залейте сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 8 мин, двухлитровые-12 мин, трехлитровые — 15 мин. Или можно пастеризовать при 90° соответственно 18, 25 и 30 мин.

129. КОМПОТ ГРУШЕВО-СЛИВОВЫЙ. 2 кг груш, 1 кг сливы сорта Венгерка.

Состав заливки: на 1 л воды 250 г сахара.

Подготовленные зрелые твердые груши разрежьте на половинки, опустите в кипящий сахарный сироп на 3–5 мин. Из слив удалите косточки. Сливы вместе с половинками груш уложите в банки по плечики. Залейте горячим сиропом и стерилизуйте, как в предыдущем рецепте.

130. КОМПОТ ГРУШЕВО-БРУСНИЧНЫЙ. 3 кг груш, 500 г брусники.

Состав заливки: на 1 л воды 200 г сахара и 4 г лимонной кислоты.

Готовьте так же, как грушево-алычовый компот.

131. КОМПОТ ИЗ ГРУШ с ЯГОДНЫМ СОКОМ. Состав заливки: на 1 л воды 200 г сахара, сок малины, черной или красной смородины.

Подготовленные груши уложите в банки по плечики, залейте холодным сахарным сиропом и добавьте сок ягод из расчета 0,5 стак. на литровую банку. Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 8 мин, двухлитровые — 12 мин, трехлитровые — 15 мин. Пастеризуйте при 90° соответственно 18, 25 и 30 мин.

132. КОМПОТ ИЗ ГРУШ И АЙВЫ ЯПОНСКОЙ. Состав заливки: на 1 л воды 500 г сахара.

Отберите груши одинаковой степени зрелости и несколько плодов айвы. Если груши твердые, предварительно отварите их в

сахарном сиропе. Плоды вымойте, нарежьте дольками и уложите в банки. Залейте горячим сиропом и пастеризуйте при 85° литровые банки 15 мин.

133. КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ с МЕДОМ. Состав заливки: на 1 л воды 800 г меда.

Твердые зрелые груши разрежьте на 2 или 4 части, вырежьте сердцевину, положите их на несколько мин в подкисленную воду, затем переложите в банки. В кипящей воде растворите мед, сироп охладите, затем залейте груши в банках и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 8 мин, двухлитровые — 12, трехлитровые — 15 мин. Пастеризуйте при 90° соответственно 18, 25 и 30 мин.

134. КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ ПО-СЛОВАЦКИ. Состав заливки: на 1 л воды 400–500 г сахара, 1 лимон.

Крупные груши вымойте, очистите, разрежьте на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положите в подкисленную воду. Уложите груши в банки по плечики, в каждую банку положите по ломтику лимона, залейте сиропом и стерилизуйте, как в предыдущем рецепте.

135. ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ. Груши очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте на дольки, бланшируйте 5 мин в кипящей воде и охладите в холодной. Предварительно подготовьте сахарный сироп, взяв на 1 кг груш 1 кг сахара и 1,5 стак. воды. В горячий сироп опустите груши и варите в один прием. В конце варки добавьте 4 г лимонной кислоты на 1 кг плодов.

136. ПОВИДЛО ИЗ ГРУШ.

1 вариант. Груши мятые, бракованные, а также перезрелые и поврежденные используют для приготовления повидла.

Нарезанные на кусочки груши уложите в кастрюлю, налейте 0,5 стак. воды (на 1 кг массы) и варите, помешивая, до полного размягчения. Не снимая кастрюлю с огня, берите из нее ложкой массу и протирайте на сите. В полученную жидкую массу добавьте 500 г сахара на 1 кг массы, тщательно перемешайте и снова поставьте на слабый огонь. Помешивая, уваривайте на $^1/_3$ (варите примерно 1 ч 25 мин).

Готовое повидло налейте в горячие банки, накройте марлей и остудите, затем накройте банки пергаментной бумагой и завяжите.

2 вариант. 1 кг груш, 400–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые груши очистите от кожицы, нарежьте, удаляя сердцевину, положите в корзину для бланшировки (или в марлю). Налейте в кастрюлю 2–3 стак. воды, поместите в нее корзину с грушами и тушите на слабом огне до полного размягчения груш.

Пропаренные плоды протрите через сито, смешайте с отваром и уварите в кастрюле до половины объема; добавьте сахар, тщательно перемешайте и варите до готовности. Разложите в банки в горячем виде и укупорьте.

137. ЦУКАТЫ ИЗ ГРУШ. Дольки груш бланшируйте 5 мин в кипящей воде, затем быстро охладите в холодной и опустите в кипящий сироп (1–1,2 кг сахара, 2,5 стак. воды на 1 кг груш), выдерживайте в нем 5–6 ч. После первого выстаивания груши вновь поставьте на огонь, кипятите 5–8 мин, снимите с огня и еще выстаивайте 10–12 ч. Так повторите 3–4 раза, пока плоды не станут прозрачными. В конце варки на 1 кг груш добавьте 3 г лимонной кислоты, затем откиньте их на дуршлаг, дайте стечь сиропу и подсушивайте в духовке с открытой дверцей при 60°.

138. ГРУШИ МОЧЕНЫЕ. Для мочения хороши мелкие и средние плотные груши. Плоды вымойте, уложите в кадочку, эмалированное ведро или кастрюлю веточками кверху, перекладывая каждый ряд черносмородиновым листом. Если есть ржаная солома, то хорошо ею переложить ряды груш и накрыть верхний слой над грушами. Заполненную кадку накройте полотном, деревянным кружком и положите сверху гнет.

Предварительно приготовьте сусло, для чего возьмите 150 г ржаных сухарей (или 100 г сухого кваса, или 150 г ржаной муки), размешайте сухари или муку, или квас в небольшом количестве кипяченой воды (до 0,5 л), залейте 2 л кипятка и накройте крышкой. Когда сусло остынет, процедите его и добавьте 2 ст. ложки соли, ложку сухой горчицы и кипяченой воды до 10 л. Этим суслом залейте уложенные в кадку или кастрюлю груши. Вместо сусла груши можете залить холодной кипяченой водой, добавив в нее 10 ч. ложек простокваши (на 10 л воды), 2 ст. ложки соли и ложку сухой горчицы.

В первые 5–6 дней ежедневно проверяйте уровень раствора и по мере надобности доливайте его, чтобы верхние слои груш не оголились, иначе они могут испортиться.

Через 8-10 дней кадку опустите в подвал и храните при температуре не ниже 0°. Спустя 40 дней груши будут готовы.

Можно приготовить моченые груши в медовом сиропе. Для этого уложенные в кадку груши залейте суслом, приготовленным из 100 г соли и 2 стак. меда. Соль и мед кипятите в ведре воды 30 мин, затем остудите и залейте уложенные в кадку груши.

139. ГРУШИ МОЧЕНЫЕ С БРУСНИКОЙ. Груши с плотной мякотью уложите в кадки или эмалированную посуду веточками кверху, добавьте на 10 кг груш 500 г брусники. Ряды груш с брусникой переложите листьями черной смородины в небольшом количестве.

Для приготовления сусла на 10 л воды возьмите 10 ч. ложек простокваши, 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложку сухой горчицы. Готовым суслом залейте груши. Через 8-10 дней груши вынесите на хранение в подвал.

140. ГРУШИ СУШЕНЫЕ. 1 вариант. Груши вымойте, обсушите, удалите сердцевину, нарежьте кружочками. Подготовленные груши уложите в один ряд на фанеру или противни, покрытые бумагой, и поставьте сушиться на солнце (хорошо на железную покатую крышу). Через сутки переверните кружочки. На ночь противни уберите в помещение. Груши можно сушить на солнце, нанизав их на нитки.

2 вариант. Возьмите плоды несколько недозрелые, выдержите их 2–3 дня в помещении. Отбраковав перезрелые, мягкие, вымойте, разрежьте пополам или на дольки. Лесные мелкие груши сушат не очищая, целыми.

В хорошую погоду плоды сушите на солнце. Сложите их на металлический поднос резаной стороной вверх, выставьте на солнце на 1–2 суток, а затем досушивайте в тени на сквозняке. Целые мелкие плоды высыхают за 6–8 дней; крупные, разрезанные, — за 2 недели. Хорошо сохнут груши на продуваемом чердаке под железной крышей.

Из 10 кг сырья получают 1,8 кг неочищенных сухих и 1,3 кг очищенных темно-коричневых груш.

Если хотите, чтобы сушеные плоды были светлыми, то их по мере очистки и резки небольшими порциями сразу бланшируйте, опуская в дуршлаге в кипящую, подкисленную лимонной кислотой воду на 1–2 мин, затем откиньте на чистое холщовое полотенце. Подсушенные на нем ломтики сушите на солнце или в печке, духовке, специальных наплитных и электрических сушилках.

Бланшированные плоды сохнут быстрее. Начальная температура сушки 80–85°, последующая — 50–52°. При хорошей вытяжке и частом ворошении плодов целые груши высыхают за 20 ч, разрезанные за 16.

Высушенные плоды оставьте на 1–2 дня в сухом, хорошо проветриваемом помещении для выравнивания влажности внутренних и наружных тканей. Храните сушеные плоды в сухом помещении при температуре плюс 1-10°.

141. СМОКВА ИЗ ГРУШ. 1 вариант. 1 кг пюре, 4 стак. сахара.

В грушевое пюре добавьте сахар и, помешивая, варите на слабом огне до тех пор, пока масса не начнет отставать от дна тазика. Выложите слоем 3–4 см на смоченную холодной водой форму, подсушите в духовке при температуре 40° в течение 10–12 ч.

Нарежьте и храните в стеклянных банках под крышками в сухом, прохладном месте.

2 вариант. 1 кг пюре, 4 стак. сахара, 3–4 ст. ложки воды.

В пюре добавьте сахар, воду, варите до образования густой тестообразной массы. Выложите ровным слоем на смоченное водой блюдо, остудите на льду или в холодильнике, нарежьте фигурками, пересыпьте сахаром и сушите в теплом помещении 2–3 дня. Иногда подсушивание требует более длительного времени.

Храните, как в предыдущем рецепте.

142. ПАСТИЛА ИЗ ГРУШ. 1 кг пюре, 4 стак. сахара, 1 белок.

В спелые, сладкие груши, очищенные от кожицы, без сердцевины, разваренные в кашицу, протертые через сито, положите сахар, взбейте до образования густой белой пены. Добавьте отдельно взбитый яичный белок, запеките в форме при 60°. Готовность определяется по внешнему виду, когда поверхность затвердевает, и по прекращению газообразования, то есть легкого шипения. Готовую пастилу выньте из духовки и подсушите.

Охлажденную пастилу обведите вокруг ножом и легким ударом по дну формы выбейте. Обсыпьте сахарным песком или пудрой, заверните в бумагу и слегка подсушите в духовке, чтобы лучше хранилась.

Храните в сухом прохладном месте.

143. ПАСТИЛА ИЗ ГРУШ ПО-СЛОВАЦКИ. 1 кг груш, 125 г сахара.

Зрелые груши нарежьте дольками, разварите с небольшим количеством воды и протрите через сито. Помешивая, уварите до густоты, добавьте сахар и варите до полного загустения. На противень положите пергаментную бумагу, слегка смажьте ее растительным маслом и размажьте на ней тонким слоем горячую массу. Высушите в умеренно нагретой духовке. Высушенную пастилу скрутите рулоном и храните в плотно закрытых стеклянных банках.

144. ГРУШИ ПО-ЧЕШСКИ.

1 кг груш, 200 г меда, лимонная кислота.

Твердые зрелые груши очистите, разрежьте на четвертинки, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Подготовленные груши полейте раствором лимонной кислоты (1 ч. ложка кислоты на 5 ст. ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогрейте, доведите до кипения. Небольшими порциями кладите в мед груши и варите на слабом огне до загустения. Извлеките груши с помощью шумовки, переложите в сухие банки, укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

145. ГРУШИ В СЛИВОВОМ ПЮРЕ. 1 кг груш, 0,75-1 кг сливы

сорта Венгерка, 50-200 г сахара, 1 стак. воды.

Удалите из сливы косточки, положите ее в кастрюлю, добавьте воду и подогревайте на слабом огне до полного размягчения. Распаренные сливы протрите через сито.

Груши нарежьте дольками, опустите на 5–7 мин в кипящий 0,1 %-ный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложите в подготовленные банки.

Сливовое пюре доведите до кипения и залейте им груши в банках. Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 8 мин, двухлитровые — 12, трехлитровые — 15 мин. Или можно пастеризовать при 90° соответственно 18, 25 и 30 мин.

146. ГРУШИ В АЛЫЧОВОМ ПЮРЕ. 1 кг груш, 0,75-1 кг алычи, 100 г сахара, 1 стак. воды.

Готовьте, как грушу в сливовом пюре (предыдущий рецепт).

147. ГРУШИ В КРЫЖОВЕННОМ ПЮРЕ. 1 кг груш, 0,75-1 кг крыжовника, 100–150 г сахара.

Готовьте, как грушу в сливовом пюре.

148. ГРУША В КРАСНОСМОРОДИНОВОМ ПЮРЕ. 1 кг груш, 0,75-1 кг красной смородины, 100–150 г сахара.

Готовьте, как грушу в сливовом пюре.

149. ГРУШИ В ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ. 1 кг яблок, 1 кг груш, сахар, корица, лимонная кислота.

Приготовьте пюре из яблок (см. соответствующий рецепт), заправьте его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой. Горячим пюре наполовину заполните банки. Груши очистите от кожицы, разрежьте их на 2–4 части, удалите сердцевину. Подготовленные груши положите в пюре. Пюре должно покрывать груши, но не доходить до краев горлышка на 1–2 см. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 25–30 мин, литровые и двухлитровые — 35–40 мин.

150. ГРУШИ В ЯБЛОЧНОМ ЖЕЛЕ. 1 кг яблок, 600–700 г сахара, 200–400 г груш, щепотка ванильного сахара.

Из яблок приготовьте желе (см. соответствующий рецепт). Когда оно будет готово, положите в него очищенные и измельченные на крупной терке груши. Варите, помешивая, еще 20 мин. Разлейте горячим в банки и сразу же укупорьте.

151. СОК ГРУШЕВЫЙ С МЯКОТЬЮ-АССОРТИ. 1 кг груш, 2 кг клюквы, 1–2 кг сахара.

Груши очистите от кожицы и нарежьте мелкими дольками. Положите в кастрюлю, добавьте несколько ложек воды и тушите под крышкой, потом добавьте ягоды и подогревайте, пока они не пустят сок. Всю массу протрите через сито, смешайте с сахаром по вкусу, подогрейте, не доводя до кипения. Разлейте в банки и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые —

20 мин.

152. ДЖЕМ ИЗ ГРУШ. 1 кг груш, 0,8–1 кг сахара, 1 стак. яблочного сока.

Очищенные груши нарежьте дольками, очистите, удаляя сердцевину. Пересыпьте дольки сахаром и выдержите сутки в холодном месте. Добавьте яблочный сок для желирования и варите на слабом огне до готовности.

153. ПОВИДЛО ГРУШЕВО-ЯБЛОЧНОЕ. 1 кг грушевого пюре, 1 кг яблочного пюре, 500 г сахара, 1 лимон.

Груши и яблоки вымойте, нарежьте дольками, удаляя сердцевину, и пропустите через мясорубку. Уварите полученную массу при постоянном помешивании до загустения, затем прибавьте сахар, лимонный сок и варите до готовности. Готовое повидло разложите в банки, обсушите в горячей духовке и укупорьте.

154. МАРМЕЛАД ГРУШЕВЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ. 1 кг груш, 100–150 г сахара, 1 ст. ложка питьевой соды, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые груши очистите от кожицы, нарежьте дольками, удаляя сердцевину. Подготовленные плоды положите в кастрюлю, залейте водой с растворенной в ней пищевой содой (1 ст. ложка соды на 2 л воды). Вода должна слегка покрывать уложенные груши. Варите на слабом огне до превращения плодов в густое пюре. Сахар добавьте по вкусу в конце варки. Фасуйте в горячем виде. Укупорьте после остывания.

155. МАРМЕЛАД ГРУШЕВЫЙ ПО-УКРАИНСКИ. 1 кг груш, 0,5 кг сахара.

Зрелые груши вымойте, разрежьте на четвертинки, удаляя сердцевину. Подготовленные груши залейте водой с верхом, варите до размягчения и протрите через сито. Полученную массу варите на слабом огне, помешивая. В конце варки добавьте сахар. Разлейте горячую массу в банки и укупорьте после охлаждения.

156. ГРУШИ ЗАСАХАРЕННЫЕ. Их готовьте наподобие варки тройной ухи. В воде варите несколько порций груш, которые затем выньте, а в сгущенный с сахаром грушевый отвар вновь опустите отборные целые груши. После многократного обмакивания они покроются слоем кристаллизованного сахара. После просушки в духовке груши могут сохраняться длительное время.

157. ГРУШИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТРЕХКРАТНЫМ ЗАЛИВОМ. Нарезанные дольками, бланшированные груши уложите в двух-, трехлитровые банки, залейте кипящим сахарным сиропом (200–300 г сахара на 1 л воды), накройте крышками и выдержите 5 мин. Затем сироп слейте, снова нагрейте до кипения и залейте им груши на 5 мин. В третий раз сироп нагрейте до

кипения, добавьте 4 г лимонной кислоты на 1 л сиропа, залейте банки с грушами так, чтобы сироп пролился через края. Банки закатывайте стерильными крышками и переверните их вверх дном для дополнительной стерилизации.

158. ГРУШИ МАРИНОВАННЫЕ. Обработанные, как для компота, груши уложите в банки, залейте маринадом, на приготовление 1 л которого возьмите 0,5 л воды, 250 г сахара, 240 г 5 %-ного уксуса и специи по вкусу. Можно приготовить маринованную заливку с добавлением сока любых кислых ягод.

Воду с сахаром и специями вскипятите, остудите, процедите и влейте уксус. Заполненные маринадом банки поставьте в кастрюлю с холодной водой, накройте крышками и нагрейте воду до кипения. Стерилизуйте маринад в кипящей воде 3 мин (банки любой емкости). Вынув банки из воды, закатайте крышками и поставьте вверх дном.

Груши можно мариновать с 30 % гранатной или невеженской рябины.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 600–800 г сахара, 100 г столового уксуса.

На литровую банку 3–4 бутона гвоздики, по 3–4 горошины душистого перца и черного перца, кусочек корицы.

Отберите зрелые, но достаточно твердые груши. Мелкие и средние маринуйте целиком, крупные разрежьте на 2–4 части и удалите сердцевину. Груши с твердой и жесткой кожицей очистите и положите в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (5 г на 1 л воды). В таком же растворе бланшируйте груши 3–8 мин, затем охладите в воде и уложите в подготовленные банки, предварительно положив в каждую пряности. Воду, в которой бланшировались груши, используйте для приготовления заливки. Если в воду для бланширования груш добавлялась лимонная кислота, то уксуса в заливку надо добавлять вдвое меньше.

Вскипятите воду, растворите в ней сахар, добавьте уксус и залейте груши в банках. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30, трехлитровые — 40–50.

159. ГРУШИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ПОЛЬСКИ. Состав заливки: 0,5 л воды, 0,5 л уксуса 6 %-ного, 2 кг сахара, 8-10 бутонов гвоздики.

Груши очистите от кожицы, плодоножку укоротите на $^2/_3$. Приготовьте сироп, доведите до кипения, порциями положите в него груши и варите на слабом огне около 1 ч. Затем груши выньте, дайте стечь заливке, переложите в подготовленные банки и укупорьте.

160. ГРУШИ С ГОРЧИЦЕЙ. Состав заливки: на 1 л воды 20–

25 г горчицы в зернах, 3–4 бутона гвоздики, щепотка молотого черного перца, 1 лавровый лист.

Мелкие недозрелые груши наколите в нескольких местах толстой иглой или заостренной деревянной палочкой и варите в воде на слабом огне до размягчения. На дно подготовленных стеклянных банок положите пряности, затем плотно уложите груши по плечики.

Залейте кипящей водой, в которой варились груши, укупорьте.

161. КВАС ГРУШЕВЫЙ. Соберите (когда станут поспевать) нележалые лесные груши, заполните ими до половины бочонок или бочку, доверху налейте водой и поставьте в погреб, дайте настояться. Когда вода приобретет весьма приятный вкус, ее можно употреблять, в дальнейшем доливая воду. Такого кваса может хватить на всю зиму.

162. СИРОП ГРУШЕВЫЙ. 1 л сока, 2 стак. сахара.

Груши промойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину с семенами, выжмите сок, выдержите 6–8 ч в холодильнике, процедите, добавьте сахар и уварите до густоты сиропа. Горячим разлейте в бутылки, укупорьте, осмолите или закатайте. По вкусу можно добавить лимонный сок.

163. ГРУШИ НАТУРАЛЬНЫЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Зрелые и твердые груши очистите от кожицы, нарежьте дольками и плотно уложите в банки по плечики. В каждую банку положите сахар и лимонную кислоту (из расчета 2 ст. ложки сахара и 4 г лимонной кислоты на литровую банку). Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20–25, двухлитровые — 25–40 мин.

164. СОК ГРУШЕВЫЙ. Сок, отжатый из одних груш, быстро темнеет и плохо осветляется. На вкус он пресный из-за недостаточной кислотности плодов, а из некоторых сортов груш — терпковат из-за большого количества дубильных веществ. Но груши содержат значительное количество сахара, солей железа, а также соли калия, поэтому сок из них — ценный питательный напиток.

Чтобы улучшить вкус грушевого сока и увеличить его кислотность, грушевый сок смешивают с яблочным. На 1 л грушевого сока берут 2–2,5 л яблочного сока.

Ароматны и вкусны смеси грушевого сока с соком культурной рябины и айвы (на 3 л грушевого берут 1 л рябинового сока или айвового). Можно на 1 л грушевого сока добавить сок из нескольких плодов японской айвы. В тех случаях, когда сок готовят из одних груш, улучшить его можно, добавив на каждый литр 2 г лимонной кислоты.

Мытые и отобранные груши быстро нарубите шинковкой или раздробите на мясорубке из нержавеющей стали с крупной сеткой. Раздробленную массу отпрессуйте и профильтруйте через 3 слоя марли. Отфильтрованный сок купажируйте и немедленно консервируйте. Для этого сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — резиновыми пластинками (размером 8 × 8 см) или пробками и поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°). Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин, после чего немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите. Бутылки, закрытые резиновыми пластинками, класть набок не следует.

В крупной таре (емкость не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутылки до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, повернув банки на крышку, а бутылки уложив набок.

Стерильный грушевый сок очень удобно получить, пользуясь скороваркой. Причем скороварку можно одновременно загружать не только шинкованной грушей, но и любыми дополнителями по выбору (рябиной, яблоками и т. д.).

Дыня

Основная ценность этих плодов — в богатом содержании витаминов, минеральных солей, органических кислоту ароматических и вкусовых веществ, оказывающих положительное действие на организм человека. Из плодов дыни готовят варенье, джем, мед; их сушат и вялят…

165. ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ. Для варки отберите плоды с толстой мякотью, тщательно их промойте, затем снимите кожицу толщиной не более 1,5 мм, мякоть нарежьте кубиками, посыпьте сахаром и поставьте на 2 ч в холодное место. Затем сварите сироп, залейте им дыню и поставьте на огонь. Варите варенье в 2–3 приема. На 1 кг подготовленной для варки дыни возьмите 1,2 кг сахара. На 10 банок варенья емкостью 0,5 л каждая требуется 5 кг 160 г очищенных плодов, 4 кг 140 г сахара, 25–30 г лимонной кислоты и 0,3 г ванилина.

166. ДЖЕМ ИЗ ДЫНИ. Подготавливайте плоды так же, как и для варки варенья. Для джема на 1 кг очищенной дыни требуется 1,5 кг сахара. Нарезанные кусочки бланшируйте в 10 %-ном сахарном сиропе в течение 10–15 мин (на 500 $см^3$ воды берут 50 г сахара), затем добавьте сахар и джем уваривайте до готовности. Для улучшения аромата и вкуса добавьте в середине варки лимонную кислоту, а в конце варки, перед расфасовкой джема — ванилин. Готовый джем расфасовывайте в горячем состоянии в сухие и прогретые банки, которые по мере наполнения закатывайте жестяными крышками.

167. ДЫНЯ СУШЕНАЯ (ВЯЛЕНАЯ). Возьмите плоды наиболее сахаристых летних плодов. Плоды разрежьте вдоль на ломтики толщиной 2–4 см, навесьте на нержавеющую проволоку или разложите на стеллажи и вялите на солнце. Выход сушеной дыни зависит от концентрации сахара в плодах. Доброкачественный продукт должен быть мягким, липким, эластичным.

168. ЦУКАТЫ ИЗ ДЫНИ. 1 кг долек дыни, 5 стак. сахара.

Спелую, сочную дыню, разрезанную на продольные дольки шириной 2–4 см, очищенную от мякоти с семенами, пересыпьте сахаром, выдержите 8-10 ч. Слейте сок, уварите его до густоты, облейте ломтики дыни 3–4 раза и варите в нем до прозрачности. Пересыпьте сахаром, просушите, уложив ровным слоем, на солнце 4–6 дней или в духовке при 40°; снова, обмакнув в сироп, сушите еще 12 ч в духовке при температуре 40°.

Пересыпьте сахаром и храните в стеклянной посуде с закрытой крышкой или в деревянных ящиках в прохладном месте.

169. МАРМЕЛАД ИЗ ДЫНИ. Разрезанную дыню с мякотью и

семенами, без кожуры, нарежьте кусками и натрите на терке, смешайте с сахаром, варите 10 мин. Добавьте разведенный в воде желатин, доведите до кипения, поставьте на лед, разотрите до загустения. Нарежьте и просушите при 40° в духовке до образования корочки.

Обсыпьте сахаром, переложите в стеклянные банки или картонные ящики, покрытые бумагой. Храните в холодном сухом месте.

Инжир

Зрелый инжир — ценный питательный продукт. Из-за плохой сохраняемости плоды потребляют свежими в местах произрастания, или готовят из них разнообразные заготовки, которые отличаются приятным вкусом и высокой сахаристостью.

170. КОМПОТ ИЗ ИНЖИРА. У плодов инжира удалите плодоножки, плоды вымойте и бланшируйте при 70° в течение 4–5 мин. Затем охладите плоды в холодной воде, уложите в банки, залейте горячим сиропом (на 1 л воды 300–400 г сахара и 3–4 г лимонной кислоты) и поставьте в кастрюлю с горячей водой на прогрев. При 85° пастеризуйте литровые банки 30–35 мин или стерилизуйте (при отсутствии термометра) в кипящей воде 15 мин.

171. ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА. У плодов инжира удалите плодоножки, плоды вымойте и бланшируйте при 85° 4–5 мин, после чего немедленно охладите в холодной воде. Варите инжир в 2–3 приема по несколько мин, с выстаиванием между варками по 8-10 ч. Для приготовления сиропа на 1 кг плодов возьмите 800 г сахара и 2 стак. воды. Перед концом варки добавьте еще 200 г сахара и 3 г лимонной кислоты или лимонный сок.

172. ИНЖИР СУШЕНЫЙ. Для сушки возьмите плоды, достигшие полной зрелости. Собранные плоды уложите в один слой на лотки и противни и поставьте на солнце.

Через каждые 1–2 дня плоды переворачивайте, а на ночь убирайте под навес. При хорошей солнечной погоде через 7–8 дней, когда инжир высохнет, его сплющите в плоский диск, нанизывайте и развешивайте для окончательной сушки под навес.

СЛИВА

Выращивают почти повсеместно. Во многих районах произрастает дикая слива — терн, которая, как и обычная слива, в домашних условиях идет на приготовление повидла, варенья, настоек, соусов и т. д. Лучшими сортами слив для приготовления компотов считаются Венгерка московская, Скороспелка, Память Тимирязева, Рекорд скороспелый.

173. КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ. Мелкие сливы наколите, а крупные разрежьте пополам и удалите косточки. Сливу плотно уложите в банки и залейте горячим сахарным сиропом, для приготовления которого на 1 л воды возьмите от 200 до 400 г сахара.

Пастеризуйте компот при температуре 80–85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 30 мин. Если не имеется термометра, стерилизуйте компот в кипящей воде соответственно 5, 8, 15 мин. Время пастеризации для целых слив рекомендуется увеличить на 5 мин.

Следует помнить, что компоты из слив с косточкой можно хранить не более 5 лет.

174. КОМПОТ СЛИВОВЫЙ БЕЗ САХАРА. Подготовленные, как показано в предыдущем рецепте сливы, уложите в банки, залейте кипятком или соком и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 5 и 8 мин.

175. КОМПОТ СЛИВОВЫЙ БЕЗ ПАСТЕРИЗАЦИИ. Подготовленные сливы уложите в банки (желательно в 2-3-литровые) и залейте кипящим сахарным сиропом (200–400 г сахара на 1 л воды) или кипятком, накройте крышками и выдерживайте 3 мин. Затем сироп слейте, снова нагрейте его до кипения и залейте им банки на 3 мин. В третий раз нагрейте сироп до кипения, заполните им банки под крышку, немедленно закатайте и опрокиньте вверх дном для дополнительной стерилизации крышки.

176. КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ БЕЗ ВОДЫ. Этот компот обычно готовят из черных слив. Плоды разомните, разрежьте вдоль надвое, чтобы удалить косточки. Поместите на противень или в электрическую кастрюлю, посыпьте сахаром (на 3 кг плодов 0,5 кг сахара) и запекайте всего 10 мин. Духовку выключите, и через 1 ч (в это время не открывайте крышку кастрюли или духовку) сливы пустят сок. Переложите их в банки, залейте выделившимся соком и стерилизуйте 20 мин.

177. КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ БЕЗ КОЖИЦЫ. Состав заливки: на 1 л воды 300–500 г сахара.

Промытые плоды опустите на несколько мин в кипящую воду. Как только кожица начнет лопаться, сливу выньте, охладите в холодной воде и ножом снимите кожицу. Подготовленные плоды уложите в банки, залейте горячим сахарным сиропом и консервируйте.

178. КОМПОТ ИЗ ТЕРНА. Терн бланшируйте в кипятке 5 мин, сразу остудите в холодной воде и, переложив в банки, залейте горячим сиропом. Для приготовления сиропа используйте воду из-под бланшировки, добавив 500 г сахара на 1 л воды. Пастеризуйте компот из терна при том же режиме, что и компот из слив.

179. СЛИВА, ТУШЕННАЯ В СИРОПЕ. Сливы очистите от косточек, послойно пересыпьте их сахарным песком (500 г сахара на 1 кг плодов) и выдержите 12–15 ч в широкой низкой посуде. На следующий день готовьте заливку: на 1 кг слив возьмите 1 стак. воды, небольшой кусочек корицы, 3 гвоздики и 2–3 г лимонной кислоты (или сок одного лимона). Все это вскипятите, процедите и залейте этим раствором сливы. Посуду со сливами поставьте в духовку и на слабом огне запекайте, время от времени потряхивая для равномерного выпекания. Когда сок сгустится, а сливы сморщатся, переложите их в банки и пастеризуйте при температуре 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

180. ЗАГОТОВКА ИЗ СЛИВЫ ДЛЯ ПИРОГОВ. Сливы очистите от косточек, пересыпьте их послойно сахаром (300–400 г сахара на 1 кг очищенных слив), уложите плотно в банки, накройте крышками и, поместив в кастрюлю с холодной водой, поставьте на огонь. Воду нагревайте до 85° и пастеризуйте пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 10 и 15 мин.

181. ЗАГОТОВКА ИЗ СЛИВЫ ДЛЯ ПИРОГОВ ГОРЯЧИМ РОЗЛИВОМ. Очищенные от косточек и пересыпанные сахаром сливы (300–400 г сахара на 1 кг слив) поместите в кастрюлю, поставьте на огонь, непрерывно помешивая, медленно доведите температуру массы до 85° и выдерживайте при этой температуре 5 мин. Затем снимите кастрюлю с огня, разлейте содержимое в горячие стерильные банки и закатайте их крышками.

182. СЛИВА МАРИНОВАННАЯ.

1 вариант. Спелые сливы вымойте, каждую наколите деревянной шпилькой в нескольких местах и заполните ими банки. Предварительно приготовьте маринад, на 1 л которого возьмите 450 г воды, 400 г сахара, 0,5 стак. 5 %-ного уксуса и специи (по 5–6 шт. гвоздики, душистого перца и кусочек корицы). Воду, сахар и специи вскипятите, остудите, процедите, влейте в

раствор уксус и залейте им сливы.

Уксус можно заменить соком красной смородины, оставив не более 60 г уксуса для запаха.

Залитые маринадом банки стерилизуйте 3 мин, после чего закатайте крышками.

2 вариант. Более сладкие сорта сливы можно приготовить и с другим составом маринада, взяв на пол-литра воды 250 г сахара и 240 г 5 %-ного уксуса. Воду, сахар и специи вскипятите, остудите, процедите, добавьте уксус и залейте этим маринадом сливу.

Заполненные банки накройте крышками, поставьте в кастрюлю с холодной водой, доведите воду до кипения и стерилизуйте в кипящей воде 3 мин (банки любой емкости).

183. ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВЫ.

1 вариант. Крупные сливы с хорошо отделяющейся косточкой разрежьте на половинки, выньте косточки, опустите в кипящий сахарный сироп, встряхните таз со сливами и выстаивайте 3–4 ч. Затем снова поставьте таз на огонь, дайте закипеть варенью и вновь выстаивайте до полного охлаждения. Так повторяйте 3–4 раза. Последний раз варите варенье до готовности. Для приготовления сиропа на 1 кг очищенных плодов возьмите 1,2 кг сахара и 2 стак. воды.

2 вариант. Сливы с косточкой вымойте, наколите или бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин, опустите в кипящий сахарный сироп, встряхните таз и отставьте от огня на 3–4 ч. Варите в 2–3 приема. Для приготовления сиропа возьмите на 1 кг плодов 1,2 кг сахара и 2 стак. воды.

3 вариант. Сливу наколите и опустите в воду (80–85°) на 3–5 мин. Затем воду слейте и на ней готовьте сироп (1,2 кг сахара на 4 стак. воды). Залейте сиропом сливу и дайте ей выстояться 3–4 ч. После этого поставьте таз на огонь, доведите содержимое до кипения и снова выстаивайте 10–12 ч, после чего варите до готовности.

184. ДЖЕМ СЛИВОВЫЙ. Для его приготовления можно использовать незрелые плоды. Их очистите от косточек, пересыпьте сахаром (1–1,2 кг сахара на 1 кг слив), добавьте 1 стак. воды и варите в один прием при постоянном помешивании до полного разваривания плодов.

Можно очищенные сливы сначала проварить 6–8 мин в небольшом количестве воды (на 1 кг слив 1 стак. воды), после этого добавьте сахар и варите до готовности. По желанию в джем можно добавить 20 мелкораздробленных ядер.

В джем из малокислых сортов хорошо добавить к концу варки 2 г лимонной кислоты на 1 кг плодов.

185. СЛИВА МОЧЕНАЯ. Отберите плоды (желательно сорта

Венгерка) с плотной мякотью, без повреждений и признаков болезней. Тщательно вымойте.

Лучше всего мочить сливы в дубовых бочках или кадках, но можно в эмалированной, стеклянной или керамической посуде. Для аромата в подготовленную тару положите листья мяты, вишни, черной смородины, можно добавить сельдерей, пастернак или душицу.

На 50 кг слив для заливки расходуется 20–25 л воды, 0,8–1 кг сахара. 450–500 г соли и 500 г солода. Солод можно заменить экстрактом кваса или употребить вместо него ржаную муку: 0,5 кг на 5 л воды. Желательно прибавить 50–70 г порошка горчицы.

При мочении слив часть сахара можно заменить медом (учтите, что сахаристость его на 40 % ниже). Получаемый продукт — с очень хорошим пикантным вкусом и с приятным медовым ароматом.

После заливки слив раствором поверхность плодов покройте хлопчатобумажной салфеткой, положите кружок и гнет с таким расчетом, чтобы над кружком было 4 см раствора.

6-8 дней держите бочку с моченными плодами дома при комнатной температуре для предварительного сбраживания, после этого вынесите ее в холодное место. Через месяц сливы готовы к употреблению. Их можно также использовать в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

186. СЛИВА СУШЕНАЯ. Для сушки пригодны не очень перезрелые плоды. Их рассортируйте по размеру, тщательно дважды промойте в двух водах, удалите плодоножку. На мин погрузите их в горячий 1,5 %-ный раствор питьевой соды (15 г соды на 1 л воды), затем промойте в холодной воде и подсушите на воздухе.

Разложите сливы на подносы, сита, маты и поместите в печь, духовку или сушильный шкаф. Плоды сушите в три приема. Вначале выдерживайте их 3–4 ч при 40–45°, затем 3–5 ч охлаждайте. После этого вновь сушите 4–5 ч при 55–60°. Опять охладите и окончательно досушите при 75–80° 12–15 ч.

При сушке крупных плодов косточки лучше удалить. Мелкие плоды сушите целыми. Когда их немного, выложите вверх плодоножками. Высушенные сливы должны быть твердыми, нелипкими и не должны мазаться. Из 10 кг слив получается 2,2 кг сушеных плодов с косточками и 1,8 кг без косточек.

Храните их в сухом проветриваемом месте.

187. НАПИТОК СЛИВОВЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды 1 стак. сахара.

Сливу тщательно вымойте и заполните плодами банки на $^1/_3$. Сварите сахарный сироп и залейте им сливу в банках по края

горлышка. Через 5–7 мин сироп слейте, вновь доведите до кипения и залейте в банки так, чтобы он слегка перелился через края. Сразу же укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

188. КОМПОТ СЛИВОВО-ГРУШЕВЫЙ. 1 кг сливы, 1 кг груш.

Состав заливки: на 1 л воды 300–500 г сахара.

Сливу тщательно вымойте и наколите. Зрелые, но не мягкие груши вымойте, плодоножки обрежьте на $^1/_3$. Сливы и груши уложите в банки слоями, залейте кипящим сахарным сиропом и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 и 15–18 мин.

189. КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ С ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНОЙ. 1 кг слив, 200 г черноплодной рябины.

Состав заливки: на 1 л воды 300–500 г сахара.

Ягоды черноплодной рябины отделите от щитков, тщательно вымойте и затем вымачивайте 2–3 суток в холодной воде, периодически меняя ее. Подготовленные сливу и рябину уложите в банки по плечики и залейте горячим сахарным сиропом. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 12 мин, литровые — 15–18 мин.

190. СЛИВА НАТУРАЛЬНАЯ, СТЕРИЛИЗОВАННАЯ.

1 вариант. Зрелые сладкие плоды с отделяющейся косточкой разрежьте на половинки, косточки удалите, сливу плотно уложите в банки по плечики и стерилизуйте в кипящей воде литровые и двухлитровые банки 30 мин.

2 вариант. Зрелую сладкую сливу с неотделяющейся косточкой вымойте и опустите на 2–3 мин в кипящую воду. Выньте и сразу же плотно уложите в банки. Стерилизуйте в кипящей воде литровые и двухлитровые банки 30 мин.

191. СЛИВА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрежьте на половинки и удалите косточки. Сливу положите в кастрюлю, добавьте 0,5 стак. воды и подогревайте на слабом огне, пока слива не пустит сок. Затем разложите сливу в банки, залейте соком и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин.

192. СЛИВА В ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ. 1 кг яблок, 1 кг сливы, сахар, корица, лимонная корочка.

Приготовьте пюре из яблок (см. соответствующий рецепт), заправьте его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой, доведите до кипения. Горячим пюре заполните банки наполовину. Сливы тщательно вымойте, удалите косточки, разрежьте плоды на четыре части и положите в пюре. Пюре должно покрывать сливы и не доходить до краев горлышка

на 1–2 см. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 25–30 мин, литровые и двухлитровые — 35–40 мин.

193. СЛИВА В СОБСТВЕННОМ СОКУ С САХАРОМ. 1 кг сливы, 300–400 г сахара.

Зрелые плоды разрежьте на половинки, удалите косточки. Подготовленную сливу уложите в банки, послойно пересыпая сахаром. Заполненные банки поставьте на ночь в холодное место, чтобы слива пустила сок. На следующий день банки дополните сливой с сахаром и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

194. МАРМЕЛАД СЛИВОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 1 кг сливы, 500 г яблок, цедра с одного лимона, щепотка ванильного сахара.

Сливу вымойте, разрежьте на половинки, удалите косточки. Положите сливу в варочный тазик и подогревайте на слабом огне до размягчения. Горячую массу протрите через сито. Из яблок также приготовьте пюре (см. соответствующий рецепт). Смешайте сливовое и яблочное пюре, добавьте сахар, натертую цедру лимона, ванильный сахар и варите до готовности. Готовый мармелад выложите на блюдо или противень, покрытые пергаментом, разровняйте. Когда масса остынет и покроется корочкой, нарежьте ее фигурными кусочками и храните в закрытой посуде в сухом месте.

195. МАРМЕЛАД СЛИВОВО-ТОМАТНЫЙ. 2 кг сливы, 1 кг помидоров, 1 кг сахара.

Помидоры распарьте в небольшом количестве воды под крышкой и протрите через сито. Томатный сок перелейте в кастрюлю, положите в него сливу без косточек и варите на слабом огне 35 мин. Добавьте сахар, перемешайте и варите до готовности еще примерно 35 мин.

196. МАРМЕЛАД СЛИВОВЫЙ С УКСУСОМ. 1 кг сливы, 500–600 г сахара, 2 ст. ложки столового уксуса, кусочек корицы или несколько бутонов гвоздики.

Мелкую зрелую и перезрелую сливу вымойте, удалите косточки, положите сливу в кастрюлю с широким дном, поставьте варить, добавив кусочек корицы и уксус. Через 10 минут варки на сильном огне добавьте сахар, перемешайте и варите до готовности.

Такой мармелад варят небольшими порциями — по 1 кг.

197. МАРМЕЛАД СЛИВОВЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ. Сладкую сливу вымойте, удалите косточки и 15–20 мин разваривайте плоды в небольшом количестве воды. Горячую массу протрите через сито или дуршлаг, кожицу отделите. Пюре уварите до готовности. Фасуйте в банки. Чтобы на поверхности мармелада не образовывалась плесень, сверху банку накройте пергаментом,

смоченным в спирте. Банки герметически укупорьте и храните в сухом и холодном месте.

198. ЖЕЛЕ ИЗ СЛИВЫ. 1 кг сливы, 1–1,2 кг сахара, 2 стак. воды.

Сливу вымойте и разрежьте на половинки, косточки удалите. Положите сливу в варочный тазик и залейте водой. Подогревайте до полного размягчения сливы, затем протрите через сито. В полученное пюре положите сахар, перемешайте и варите до готовности. Разложите желе в тару в горячем виде и укупорьте.

199. ЦУКАТЫ ИЗ СЛИВЫ. 1 кг сливы, 1 кг сахара, 2 стак. воды.

Для приготовления цукатов возьмите сливу с легко отделяющейся косточкой, лучше всего сорта Венгерка.

Сливу разрежьте на половинки и удалите косточки. Сварите сахарный сироп, опустите в него половинки слив, кипятите 5 мин и отставьте на 8-10 ч. Вновь доведите до кипения и отставьте. Так проделайте еще 2–3 раза. Затем сливу откиньте на дуршлаг, дайте стечь сиропу. Сливу разложите на решетке и подсушите 5–6 ч в духовке при 70–75°. Подсушенную сливу обсыпьте сахарной пудрой и храните в закрытой посуде.

Сироп, оставшийся после варки цукатов, используйте для варки варенья, джема и т. д.

200. ЦУКАТЫ ИЗ СЛИВЫ С ОРЕХАМИ. 1 кг сливы, 1 кг сахара, 2 стак. воды, 15–20 грецких или лесных орехов.

Сливу с хорошо отделяющейся косточкой вымойте и тонкой палочкой выдавите косточки со стороны плодоножки. Затем варите, как в предыдущем рецепте. Готовую сливу откиньте на дуршлаг, отделите от сиропа, начините толчеными орехами и подсушите в духовке. Храните в закрытой посуде.

201. СЛИВА ТУШЕНАЯ. 1 кг сливы, 500 г сахара, 1 стак. воды, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы, 2–3 г лимонной кислоты.

Сливу вымойте и разрежьте на половинки, удалите косточки. Положите сливу в варочный таз, засыпьте сахаром и поставьте в холодное место. Через 8-10 ч залейте кипящей водой со специями, поставьте в духовку и запекайте на слабом огне. Чтобы сливы равномерно запекались, тазик периодически вынимайте и встряхивайте. Когда сок загустеет, сливу с соком переложите в банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 7 мин, литровые — 10, трехлитровые — 15 мин.

202. СЛИВА МАРИНОВАННАЯ, ОСТРАЯ. 1 кг сливы, 1 стак. воды, 1 стак. столового уксуса, 500 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Твердые зрелые плоды сливы разрежьте на половинки и удалите косточки. Положите сливу в стеклянные банки и залейте холодной кипяченой водой с уксусом. Через сутки откиньте сливу

на дуршлаг. Маринад доведите до кипения, охладите и вновь залейте им сливу в банках. Через сутки маринад вновь слейте, доведите до кипения, добавьте пряности и залейте им сливы. Через сутки снова отбросьте сливу на дуршлаг и дайте стечь маринаду. Сливу плотно уложите в банки, пересыпая сахаром. Заполненные банки закройте полиэтиленовыми крышками.

Используйте в небольших количествах для приготовления салатов, винегретов, гарниров к мясным блюдам.

203. СЛИВА, МАРИНОВАННАЯ ПО-ПОЛЬСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 1,5 кг сахара, 0,3 л столового уксуса, 12–15 бутонов гвоздики.

Зрелую сливу сорта Венгерка вымойте, наколите иголкой или заостренной палочкой, опустите в кипящую воду на 1–2 мин и тут же переложите в кипящий сироп, приготовленный из воды, сахара и уксуса. Доведите до кипения и отставьте. Когда маринад остынет, сливу отделите от сиропа, а сироп снова доведите до кипения, опустите в него сливу и кипятите 2–3 мин.

После этого сливу выньте, дайте стечь сиропу, переложите сливу в банки, бросив на дно гвоздику. Сироп доведите до кипения и вылейте в банки со сливами. Стерилизуйте в кипящей воде банки любого размера 3 мин.

204. СЛИВА, МАРИНОВАННАЯ ПО-ЧЕШСКИ. 2,5 кг сливы, 500 г сахара, 0,5 л столового уксуса, 0,5 л воды.

Сливу вымойте, положите в керамическую или эмалированную посуду, залейте кипящим уксусом и придавите кружком с гнетом. Через сутки уксус слейте. В кипящей воде растворите сахар, добавьте уксус из-под сливы, доведите до кипения и порциями опустите сливу. Когда слива начнет трескаться у плодоножки, быстро выньте ее и разложите на блюде. Остывшую сливу уложите в банки, залейте теплым маринадом и укупорьте полиэтиленовыми крышками.

205. СЛИВА, МАРИНОВАННАЯ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ. 1 кг слив, 1 стак. воды, 200 г сахара, 0,5 л сока красной смородины, 1 ст. ложка столового уксуса, 3–4 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца, кусочек корицы.

Зрелую, но достаточно твердую сливу наколите иголкой или заостренной палочкой и уложите в банки. Из воды, сахара, сока красной смородины и пряностей приготовьте заливку, доведите до кипения, охладите, добавьте для запаха уксус и залейте сливу в банках. Стерилизуйте в кипящей воде банки любого размера 10 мин.

206. СЛИВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С УКСУСОМ. 1 кг сливы, 500 г сахара, 2 стак. воды, 1 ст. ложка столового уксуса, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Сливу вымойте, положите в варочный тазик, засыпьте сахаром и оставьте на 8-10 ч. Затем залейте сливу водой, добавьте уксус и специи и поставьте в духовку. Запекайте на слабом огне, периодически встряхивая посуду, чтобы не подгорел верхний слой слив. Когда сок загустеет, а слива сморщится, выньте ее, охладите и положите в банки. Сок процедите и залейте им банки. Банки закройте полиэтиленовыми крышками.

207. ПОВИДЛО ИЗ СЛИВЫ.

1 вариант. Очищенную от косточек сливу варите в небольшом количестве воды (0,5 стак. на 1 кг ягод) и протрите через сито. В полученное пюре добавьте 800 г сахара (на 1 кг слив) и варите до готовности, постоянно помешивая. Масса должна увариться примерно на $^1/_3$. Готовое повидло разлейте в горячие банки и накройте марлей. Через двое суток, когда на поверхности повидла образуется корочка, банки оберните пергаментом и завяжите.

2 вариант. Самое вкусное повидло получается из сладких синих слив или белых сорта Ренклод. Сливы пропустите через соковыжималку. Сок с мякотью смешайте с сахаром: на 1 л сока — 0,3 кг. Варите до готовности, снимая пену. Расфасуйте, закройте полиэтиленовыми крышками. Банки после укупорки металлическими крышками переверните вверх дном до полного остывания. Перед работой соковыжималку ошпарьте кипятком.

208. ПОВИДЛО ИЗ СЛИВЫ БЕЗ САХАРА. Хорошо созревшие плоды вымойте, разрежьте на половинки и удалите косточки. Положите сливу в кастрюлю с толстыми стенками и осторожно подогрейте под крышкой, периодически помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Когда слива покроется соком, крышку снимите и продолжайте подогревать еще примерно 1 ч. После этого отставьте на 8-10 ч, затем подогрейте на слабом огне до кипения и вновь отставьте на несколько ч. То же самое проделайте еще 2–3 раза. Уваренную массу протрите через сито. Повидло готово, когда сливовая масса уменьшится с 3,5 до 1 кг в горячем виде. Укупоривайте через 1–2 дня, когда на поверхности повидла образуется корочка.

209. МАРМЕЛАД СЛИВОВЫЙ. 1 вариант. Сливы очистите от косточек, разомните, поместите в тазик, добавив 0,5 стак. воды на 1 кг плодов, разварите и протрите через сито. В полученное пюре добавьте 400–600 г сахара на 1 кг пюре и варите.

Мармелад варится в алюминиевой кастрюле до тех пор, пока масса не будет отставать от дна кастрюли. Готовую массу выложите на противень, покрытый пергаментной бумагой или на блюдо. Когда масса застынет, разрежьте ее на кусочки, положите в стеклянные баночки, покройте плотной бумагой и завяжите.

2 вариант. Возьмите 2 части сливы и 1 часть яблок. Очистите плоды, пересыпьте сахаром (500 г на 1 кг подготовленных плодов), добавьте мелко натертую цедру с одного лимона, немного ванилина и варите до загустения.

3 вариант. 3 кг сливы, 1 кг яблок, 1,75 кг сахара.

Сливу и яблоки пропустите через мясорубку, положите сахар, поставьте в духовку на слабый огонь с чуть приоткрытой дверцей, постепенно добавляя остаток сахара, пока мармелад не загустеет как следует. Разложите горячим в банки и закрутите.

210. СОК СЛИВОВЫЙ. Сливы содержат, кроме сахара, пектиновое вещество, поэтому прозрачный сок из сливы извлечь трудно. Но, учитывая высокие вкусовые и питательные свойства этих плодов, сок рекомендуется приготовлять неосветленный или с мякотью. Последний тягуч и имеет густую консистенцию.

Для приготовления соков пригодны почти все позднесозревающие сорта сливы, особенно Венгерка и ее разновидности, а также различные ренклоды. Сорта с очень высокой кислотностью, как алыча, ткемали, для получения сока менее пригодны.

После того, как сливы тщательно отобраны и вымыты, положите их в один или два слоя (не больше) в сетку для бланширования или в маленькое сито, к краям которого привяжите веревочки. Сетку или сито опустите на 3–4 мин в бак с кипящей водой и накройте крышкой. Воды в баке должно быть немного, чтобы обработка проводилась паром.

Сливы считаются готовыми к прессованию, когда их кожица покроется сеткой мелких морщин и капельками выступающего сока. Если сливы шпарить более продолжительное время, они будут прессоваться с трудом.

Очень удобно шпарить сливы в кастрюле-пароварке. Для этого уложите их в кастрюлю в один или два слоя. Затем сливы раздробите и немедленно прессуйте.

Для получения сока с мякотью сливы ошпаривайте более продолжительное время — до размягчения, после чего протрите на сите.

В обоих случаях сок (неосветленный или с мякотью) смешайте с 30 %-ным сахарным сиропом в равных количествах. Затем сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — резиновыми пластинками (размером 8×8 см) или пробками, поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°) и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин, после чего немедленно укупорьте и

охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите. Бутылки, закрытые резиновыми пластинками, класть набок не следует.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутыли до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутыли уложив набок.

Сок с мякотью консервируйте горячим розливом, а неосветленный сок можно заготовить и методом пастеризации.

211. СОК С МЯКОТЬЮ СЛИВОВЫЙ. 1 кг сливы, 50-100 г сахара.

Сливу вымойте, разрежьте на половинки, удалите косточки. Положите сливу в кастрюлю и осторожно подогревайте на слабом огне до полного размягчения, затем протрите через сито. В полученный сок добавьте по вкусу сахар, подогрейте сок до кипения и разлейте в бутылки или банки, не доходя на 1–2 см до краев. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые бутылки или банки 7 мин, литровые — 10 мин.

Черешня

Плоды черешни созревают раньше других культур и потому употребляются в основном в свежем виде. Вместе с тем черешня — прекрасное сырье для консервирования.

212. ЧЕРЕШНЯ БЕЗ КОСТОЧЕК. 1 кг черешни, 1–2 ст. ложки сахара, 3 г лимонной кислоты.

Ягоды отделите от плодоножек, тщательно вымойте, удалите косточки. Подготовленные ягоды положите в кастрюлю и уварите на слабом огне до половины объема. Добавьте сахар по вкусу. Горячую массу переложите в банки и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 20–25 мин, двухлитровые — 30, трехлитровые — 45.

213. ЧЕРЕШНЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. 1 вариант. Целые и здоровые ягоды, вымойте, обсушите и уложите в банки по плечики. Из перезревших и мятых ягод приготовьте сок, добавьте в него лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 л сока. Сок доведите до кипения и залейте им ягоды в банках. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15–20 мин, литровые — 20–25, трехлитровые — 45 мин.

2 вариант. Хорошо вызревшие ягоды вымойте, удалите косточки. Подготовленные ягоды плотно уложите в банки и добавьте лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 кг очищенных ягод. Стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки 18–20 мин).

214. ЧЕРЕШНЯ НАТУРАЛЬНАЯ С САХАРОМ. 1 кг черешни, 300–400 г сахара, 6 г лимонной кислоты.

Хорошо вызревшие ягоды вымойте, удалите косточки. Уложите ягоды в банки, пересыпая сахаром, уплотните. Лимонную кислоту растворите в небольшом количестве кипяченой воды и добавьте в банки с ягодами. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15–20 мин, литровые — 20–25, трехлитровые — 45 мин.

215. СОК ИЗ ЧЕРЕШНИ. Хорошо созревшие здоровые ягоды тщательно вымойте, удалите косточки. Из дробленых ягод извлеките сок, отфильтруйте, перелейте в эмалированную посуду и подогрейте до 70°. Добавьте по вкусу сахар и лимонную кислоту. Горячий сок разлейте в банки или бутылки и пастеризуйте при 80–82°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

216. СИРОП ИЗ ЧЕРЕШНИ. 1 л черешневого сока, 800 г сахара, 3–4 г лимонной кислоты.

Ягоды тщательно вымойте, удалите косточки. Из дробленых ягод извлеките сок, отфильтруйте, перелейте в эмалированную

кастрюлю, подогрейте, размешайте в нем сахар и лимонную кислоту, доведите до кипения, снимите пену и разлейте сок в подготовленные банки и бутылки. Сразу укупорьте. Банки переверните вверх дном, бутылки положите до полного остывания.

Используйте для приготовления напитков, компотов, киселей, желе.

217. ДЖЕМ ИЗ ЧЕРЕШНИ. 1 кг черешни, 500 г сахара, 3–4 г лимонной кислоты.

Для приготовления джема используют сорта черешни с окрашенными ягодами.

Ягоды вымойте, удалите косточки, добавьте 2–3 ст. ложки воды и уварите массу на слабом огне до половины объема. Добавьте сахар и варите до готовности. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту.

218. ДЖЕМ ЧЕРЕШНЕВО-ВИШНЕВЫЙ. 1,2 кг черешни, 0,2 л вишневого сока, 1 кг сахара.

Черешню вымойте, удалите косточки, залейте ягоды горячим сиропом, приготовленным из вишневого сока и сахара. Варите до готовности в один прием.

219. ПОВИДЛО ИЗ ЧЕРЕШНИ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг черешни, 100–150 г сахара, 2 ст. ложки уксуса.

Черешню вымойте, удалите косточки, пропустите мякоть через мясорубку, добавьте уксус и уварите массу наполовину. Добавьте сахар и варите до готовности.

220. ЦУКАТЫ ИЗ ЧЕРЕШНИ. 1 кг черешни, 2,2 кг сахара, 2 стак. воды.

Для приготовления цукатов возьмите слегка недозрелую, достаточно твердую черешню.

Ягоды вымойте, удалите косточки, подготовленные ягоды опустите на 3–5 мин в кипящий сироп (400 г сахара на 0,5 л воды). Далее отделите черешню в дуршлаге. В сироп добавьте 300 г сахара, доведите до кипения, залейте им черешню и отставьте на 1–2 дня. Так повторяйте еще 5 раз, каждый раз добавляя 300 г сахара. В последний раз черешню оставьте в сиропе на 10–15 дней. После этого черешню вместе с сиропом вылейте в дуршлаг и оставьте на несколько ч, чтобы сироп полнее отделился. Черешню разложите на сите и подсушите в духовке при температуре около 40°. Чтобы подсохшие плоды не слипались, пересыпьте их мелким сахарным песком. Храните цукаты в герметически закрываемой посуде. Оставшийся сироп используйте для других видов переработки.

221. ЧЕРЕШНЯ СУШЕНАЯ. Для приготовления сухофруктов наиболее пригодны плоды неокрашенных сортов с плотной

мякотью и отделяющейся косточкой. Плоды бланшируйте 2–8 мин в горячей воде при 90–95°, после чего сразу же охладите в холодной воде и разложите в один слой на ситах. Начинайте сушить при 60–65°, а когда плоды подвялятся, температуру повышают до 80–85°.

222. ЧЕРЕШНЯ СУШЕНАЯ, СЛАДКАЯ. Плоды неокрашенных сортов вымойте, удалите косточки. Приготовьте сироп: в 1 л воды растворите 800 г сахара и 10 г лимонной кислоты. В кипящий сироп порциями положите черешню и кипятите 8-10 мин. На дуршлаге отделите ягоды от сиропа, подсушите и разложите на ситах в один слой. Сушите при 35–45°. Высушенные плоды плотно уложите в банки и укупорьте. Оставшийся сироп можно использовать для других видов переработки.

223. ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ С ЛИМОНОМ И ОРЕХАМИ. Белую черешню вымойте, выньте косточки и заложите по половинке или четвертинке грецкого ореха на место косточки. Уложите в эмалированную посуду, порежьте туда лимоны и залейте сиропом (на 1 кг черешни 1 кг сахара, 1 стак. воды, пол-лимона и 10 шт. грецких орехов). Оставшиеся орехи можно просто нарезать, как лимоны. Варите в три приема по 5 мин с момента закипания и с выстаиванием между варками по 5–6 ч. В конце варки добавьте ванилин (по желанию). Очень аппетитно и красиво варенье смотрится в банке.

224. КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ.

1 вариант. Вымытую черешню поместите в банки. Залейте сахарным сиропом из расчета 200–300 г сахара и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды. Пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин. При отсутствии термометра банки стерилизуйте соответственно 5–7 мин, считая с момента закипания воды в кастрюле.

2 вариант. Черешню очистите от косточек. Уложите в банки, пересыпав послойно сахаром, из расчета 100–150 г и 0,5 стак. воды на литровую банку. Пастеризуйте при температуре 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин или стерилизуйте соответственно 10 и 12 мин.

225. ЧЕРЕШНЯ БЕЗ САХАРА. Вымытую черешню уложите в банки, залейте соком, отжатым из отбракованных ягод. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин.

Так как ягоды некоторых сортов черешни слабо окрашены и дают сок бесцветный, то можно залить черешню соком темноокрашенных сортов других ягод.

226. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ.

1 вариант. Варенье варят преимущественно из белой

черешни. Ягоды очистите от косточек. Залейте сахарным сиропом, приготовленным из расчета: на 1 кг ягод — 1,2 кг сахара и 2 стак. воды. Варите в один прием. Можно добавить в варенье ванилин.

2 вариант. Для варенья с косточками отберите черешню более крупную. Ягоды опустите в кипящий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1 стак. воды на 1 кг ягод и варите в три приема, с выстаиванием между варками по 3–4 ч. После каждой выстойки варенье кипятите по 5 мин. В третий раз варите до готовности.

227. ЧЕРЕШНЯ МАРИНОВАННАЯ. На дно банки положите 4 горошины душистого перца, 4 шт. гвоздики, кусочек корицы и плотно уложите плоды. Для заливки литровой банки вскипятите 400 г воды, 200 г сахара и добавьте 6 %-ного фруктового или 9 %-ного столового уксуса. Банку с ягодами, залитую горячим раствором, прикройте крышкой и поставьте в подогретую до 50° воду. При температуре 90° литровую банку пастеризуйте 15 мин, пол-литровую — 10 мин.

Маринованные черешни хорошо подать к мясному блюду или положить в салат.

Яблоки

Согласно библейским сказаниям, яблоня была сотворена Создателем на третий день после Земли. Издревле непреходяща любовь человека к яблоне — одному из удивительнейших растений, украшающих нашу жизнь и совершенством форм и пользой чудо-плодов. Каких только заготовок не научились делать люди из яблок! Приводим некоторые из них.

228. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК. При консервировании яблок часто получается мало сиропа в закупоренных и остывших банках, и яблоки в верхней части банки теряют свой привлекательный вид. Это бывает в тех случаях, когда консервируют небланшированные яблоки. Однако есть сорта яблок, например, летние, имеющие тонкую, нежную кожицу, которые нельзя бланшировать. Для таких яблок можно рекомендовать следующий способ. Очищенные яблоки разложите по банкам, залейте холодным сахарным сиропом, накройте прокипяченными крышками и выдержите несколько ч, чтобы яблоки хорошо пропитались сиропом. Перед пастеризацией добавьте в банки недостающее количество сиропа.

Нельзя заливать подготовленные яблоки горячим сиропом и оставлять их на длительное время до пастеризации, так как после пастеризации масса станет кашицеобразной.

Чистите яблоки ножом из нержавеющей стали. Очищенные плоды быстро темнеют, поэтому по мере очистки и резки кладите их в подкисленную воду (1 ч. ложка лимонной кислоты на 2 л воды) или в подсоленную воду (1 ст. ложка соли на 2 л воды). В последнем случае перед бланшировкой яблоки ополосните чистой водой.

1 вариант. Мелкие яблоки разрежьте на половинки, выньте семенную камеру ложкой из нержавеющей стали, бланшируйте 5 мин, уложите в банки до плечиков и залейте кипящим сиропом (200 г сахара на 1 л воды).

Пастеризуйте при температуре 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, трехлитровые — 25–30 мин. Можно (если нет термометра) стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин. После этого банки закатайте.

2 вариант. Яблоки разрежьте на половинки, выньте семенную камеру, очистите от кожицы (можно разрезать на дольки), плотно уложите в банки до уровня плечиков и залейте холодным сиропом. На 1 л воды возьмите 200–300 г сахара. Через несколько ч долейте в банки холодный сироп (так как часть сиропа яблоки впитают в себя), поставьте в кастрюлю с холодной водой,

нагрейте ее до 80° и пастеризуйте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

229. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Нарезанные, с вычищенными сердцевинами яблоки поместите в марлевый мешочек и опустите на 2–3 мин в заранее приготовленную кастрюлю с кипятком. После этого быстро переложите яблоки в банки, предварительно хорошо промытые, ошпаренные и просушенные, и залейте доверху кипящим сиропом (200–300 г сахара на 1 л воды). Затем банки закатайте и переверните вверх дном.

230. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Целые или нарезанные яблоки опустите на 2–3 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде и сразу уложите в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогрейте до 90–95°, залейте в банки и пастеризуйте при 85°: литровые банки 15 мин, двухлитровые — 25, трехлитровые — 30 мин.

231. КОМПОТЫ-АССОРТИ. Компоты-ассорти из яблок, груш, крыжовника, смородины, вишни и других плодов или ягод очень приятны на вкус. Сочетания плодов и ягод могут быть различные с основным компонентом — яблоками. Вот несколько рецептов компотов-ассорти в удачных и проверенных сочетаниях.

1. Яблоки	5 частей
Вишня	1 часть
2. Яблоки	5 частей
Слива	2 части
Груша	1 часть
3. Яблоки	5 частей
Груша	2 части
Рябина	1 часть
Крыжовник	1 часть
4. Яблоки	5 частей
Малина	1 часть
5. Яблоки	5 частей
Рябина Гранатная или Невежинская	1 часть
6. Яблоки	3 части
Персики	1 часть
Слива	2 части
7. Яблоки летних сортов (сладкие)	5 частей
Черешки от листьев ревеня	1 часть
8. Яблоки	5 частей
Рябина черноплодная	2 части
9. Яблоки летних сортов	3 части
Земляника садовая крупноплодная	1 часть

Для компотов-ассорти яблоки нарезайте дольками и не бланшируйте. Сахарный сироп готовьте из расчета на 1 л воды 200–400 г сахара. Банки с компотом прогревайте при 85°: литровые 15 мин, двухлитровые — 25 мин, трехлитровые — 30 мин, или в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

232. КОМПОТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК. Состав заливки: на 0,6 л воды — 400 г сахара.

Отберите яблоки средней величины. Ножом со стороны плодоножки вырежьте сердцевину. Отверстие не должно быть сквозным. В лунки насыпьте сахар и испеките в духовке до готовности. Готовые яблоки уложите в банки, залейте горячим сахарным сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 12 мин, двухлитровые — 18, трехлитровые — 25 мин.

233. ЯБЛОКИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТРЕХКРАТНЫМ

ЗАЛИВОМ. При консервировании яблок в двух- и трехлитровых банках способом трехкратной заливки получаются консервы хорошего качества.

Подготовленные яблоки (целые или нарезанные) уложите в банки и залейте кипящим сахарным сиропом (200–300 г сахара на 1 л воды), накройте крышками, выдержите 3 мин и затем слейте сироп. Слитый второй раз сироп нагрейте до кипения и поочередно залейте банки так, чтобы сок пролился через края. Затем немедленно закатайте банки стерильными горячими крышками и переверните вверх дном для дополнительной стерилизации.

234. ЯБЛОКИ В СОКУ. Подготовленные для консервирования яблоки после бланшировки уложите в банки и залейте горячим сиропом, приготовленным на соке различных ягод, например, одну банку — на соке черной смородины, другую — красной, третью — на соке вишни. Сахар берите по вкусу. Можно залить и яблочным соком, отжатым из бракованных плодов, с сахаром или без сахара. Пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трех литровые — 25 мин.

235. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК. Яблоки сортов Коричное, Анис нарежьте небольшими кусочками и опустите в кипящий сироп (на 1 кг очищенных плодов — 1–1,2 кг сахара и 1 стак. воды). Когда варенье уварится и начнет спокойно кипеть, возьмите ложечкой немного сиропа и капните на блюдечко. Если капля держится «пуговкой», значит, варенье готово.

Из яблок Пепин шафранный получается очень красивое и вкусное варенье. Но эти яблоки предварительно кипятите 5-10 мин, откиньте на дуршлаг, ополосните в холодной воде и опустите в кипящий сироп. Для приготовления сиропа используйте воду, в которой варились яблоки. На 1 кг яблок возьмите 1–1,2 кг сахара и 1 стак. воды. Варите варенье в один прием, в конце варки добавьте 2–3 г лимонной кислоты.

Из яблок сортов Антоновка, Грушовка также получается хорошее варенье. Для Антоновки на 1 кг плодов возьмите несколько больше сахара: 1,2–1,3 кг, а для Грушовки меньше — 1 кг. Воды — 1 стак.

В кипящий сироп опустите нарезанные яблоки и, сняв с огня, остудите. Затем поставьте на огонь, кипятите 5 мин и вновь охладите. Так повторите 2–3 раза.

Варенье из Антоновки можно варить и по-другому. Засыпьте послойно дольки яблок сахаром и выстаивайте 6–8 ч. Затем варенье поставьте на огонь, влейте 1 стак. воды (на 1 кг плодов), кипятите 5 мир и охладите. После чего варенье варите до готовности.

У плодов сорта Китайка укоротите плодоножки, яблоки вымойте и наколите. Затем поместите их в марлю и бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин. Вынув из кипятка, яблоки опустите в холодную воду для охлаждения. Для сиропа на 1 кг плодов возьмите 1 кг сахара и 1 стак. воды. В приготовленный сироп опустите яблоки, дайте раз прокипеть и снимите с огня. Варенье варите в 2–3 приема по 5 мин с выдерживанием между варками по 5–6 ч.

236. ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛАДКИХ ЯБЛОК. 20 сладких яблок очистите от кожицы и сердцевины, нашинкуйте на овощной терке. Снимите цедру с 3 лимонов, выжмите из них сок и тщательно перемешайте с 4 ст. ложками сахара. На 1 стак. этой смеси возьмите 1,5 стак. сахара и 0,5 стак. воды, сварите сироп и порциями высыпьте в него яблоки. Варите до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавьте измельченную цедру с 1–2 лимонов.

237. КОМПОТ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК. Состав заливки: на 1 л воды 300–400 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Яблоки переберите и тщательно вымойте. Яблоки с пятнами, недостаточно окрашенные и битые отбракуйте. Они должны быть достаточно сочные, неперезрелые. Плодоножки укоротите на $^2/_3$. Каждое яблоко, чтобы не лопалось в компоте, наколите в 2–3 местах заостренной палочкой или толстой иглой. Подготовленные яблоки уложите в банки по плечики и залейте их горячим сиропом. Пастеризуйте при 85°: литровые банки 15 мин, двухлитровые — 25, трехлитровые — 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

238. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ПРЯНОСТЯМИ. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара, 3–4 бутона гвоздики, щепотка ванильного сахара.

Сварите сироп с ароматическими приправами. Яблоки тщательно вымойте, разрежьте на 4–8 частей и опустите на 5–7 мин в кипящий сироп. После этого яблоки переложите в банки по плечики, залейте горячим сахарным сиропом и пастеризуйте при 95°: литровые 20 мин, двухлитровые — 30, трехлитровые — 40–45 мин.

239. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ВИШНЕЙ. 1 кг яблок, 200 г вишни.

Состав заливки: на 1 л воды 200–400 г сахара.

Яблоки тщательно вымойте, нарежьте дольками, удалите сердцевину, опустите на 2–3 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде и уложите в банки вперемешку с вишней. Залейте горячим сиропом (90–95°) и пастеризуйте при 85°: литровые банки 15 мин, двухлитровые — 25, трехлитровые — 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

240. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С РЕВЕНЕМ. 1 кг яблок, 200 г ревеня.

Состав заливки: на 1 л воды 200–400 г сахара.

Для приготовления этого компота возьмите яблоки летних сортов и подготовьте их, как обычно. Черешки листьев ревеня очистите, снимите кожицу, нарежьте кусочками длиной 3–4 см. Смешайте яблоки с ревенем и уложите в банки по плечики, залейте холодным сахарным сиропом и выдержите 6–8 ч. Затем дополните банки сиропом и пастеризуйте при 85°: литровые банки 15 мин, двухлитровые — 25, трехлитровые — 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8, 12 мин.

241. ЯБЛОКИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПО-ПОЛЬСКИ. 1 кг яблок, 1 кг помидоров, 1 ст. ложка растительного масла, соль, сахар, молотый красный перец.

Яблоки нарежьте дольками, снимите кожицу и удалите сердцевину. Помидоры нарежьте дольками, распарьте в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды и протрите через сито или дуршлаг. Полученный сок заправьте по вкусу солью, сахаром, перцем, растительным маслом, доведите до кипения. Горячим соком наполните банки наполовину. В банки с соком уложите дольки яблок так, чтобы они полностью погрузились в сок. Уровень сока должен быть на 1–2 см ниже края горлышка. Пастеризуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 25–30 мин, литровые и двухлитровые — 30–35 мин.

242. ЯБЛОКИ В ТОМАТНОЙ ПУЛЬПЕ. Для этих консервов берите яблоки поздних сортов.

Сначала приготовьте томатную пульпу. Зрелые здоровые помидоры тщательно вымойте, нарежьте кусками, положите в

кастрюлю, добавьте немного воды и подогрейте под крышкой 10 мин, не доводя до кипения. Всю массу протрите через мелкое сито, добавьте по вкусу сахар и соль. Отдельно прокипятите небольшое количество воды с несколькими горошинами черного перца и также добавьте к пульпе. Яблоки очистите, разрежьте на 2 или 4 части, удалите сердцевину. Опустите яблоки в кипящую воду на 2–3 мин, сразу охладите в холодной воде и уложите в банки. Залейте горячей томатной пульпой и пастеризуйте при 90° литровые банки 20–25 мин.

243. КОНФИТЮР ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК ПО-ПОЛЬСКИ. 1 кг яблок, 1,8 кг сахара, 0,5 л воды, картофельный крахмал.

Хорошо окрашенные, но не перезревшие яблоки тщательно вымойте, обрежьте плодоножки. Подготовленные яблоки опустите на 2–3 мин в кипящую воду, затем охладите в холодной воде. Из 0,75 л воды и 900 г сахара приготовьте сироп, охладите и положите в него яблоки, выдержите 10–12 ч, после чего варите в один или несколько приемов до готовности. Оставшийся сахар добавляйте порциями. Перед окончанием варки добавьте 0,15 л растворенного в воде крахмала (1–1,5 ч. ложки крахмала на 0,5 л воды) для предупреждения засахаривания варенья.

244. МАРМЕЛАД ЯБЛОЧНЫЙ С ОРЕХАМИ. 1 кг яблок, 25 г ядер грецких или лесных орехов, 250 г сахара, 25 г апельсиновых корочек.

Яблоки вымойте и испеките в духовке, протрите через сито или дуршлаг. Пюре подогрейте, добавьте сахар и варите. Мармелад будет готов, когда небольшое количество мармелада, выложенное на тарелку, не будет сливаться после разделения его ложкой. В самом конце приготовления добавьте в мармелад поджаренную и измельченную апельсиновую корочку и измельченные орехи. После этого варите еще несколько мин, потом выложите мармелад на противень, выстланный пергаментом. Когда масса несколько подсохнет, подсушите мармелад в слегка нагретой духовке. Подсушенный мармелад обсыпьте сахарной пудрой и накройте сверху пергаментом или алюминиевой фольгой. Храните в сухом прохладном месте. Перед употреблением нарежьте фигурными кусочками.

245. ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК. 1 кг яблок, 400 г сахара, 2,5 стак. воды.

Яблоки нарежьте дольками, переложите в кастрюлю и залейте 2,5 стак. воды. Варите на слабом огне под крышкой 20–30 мин. Затем яблоки откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде. В отвар положите сахар и варите на слабом огне до готовности (если при сливании с ложечки капля остынет и удерживается на ложке, то варенье-желе готово). Храните как обычное варенье.

246. ВАРЕНЬЕ ЯБЛОЧНОЕ С КАЛИНОЙ. На 5 кг яблок 1,5 кг калины, 5 кг сахара.

Из калины выжмите сок через соковыжималку. Отлейте в отдельную посуду. Из яблок вырежьте сердцевину, нарежьте дольками, засыпьте сахаром. Немного поварите, чтобы капелька сахара не растекалась, затем остудите, влейте калиновый сок. Еще раз проварите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками.

247. ЯБЛОКИ МАРИНОВАННЫЕ. 1 вариант. Прекрасным сырьем для маринования являются яблоки сорта Китайка Санинская. Сочетание кислоты и терпкости делают их в маринаде очень вкусными.

Для маринования отберите хорошие яблочки, без пятен и червоточин, наколите их, вымойте, залейте горячей водой (85 °) и держите до полного охлаждения. Затем уложите их в банки до уровня плечиков, залейте горячим маринадом и стерилизуйте 3 мин (банки любой емкости).

Для приготовления маринадной заливки возьмите: 1,5 кг сахарного песка, 2 стак. воды и специи: 8 зерен душистого перца, небольшой кусочек корицы и 6 шт. гвоздики. Раствор кипятите до полного растворения сахара. После кипячения его процедите, добавьте 0,5 стак. (тонкого) 5 %-ного столового уксуса. Для заливки можно использовать воду, в которой бланшировались яблоки.

2 вариант. Подготовленные для консервирования яблоки летних сортов (сладкие) уложите в банку до высоты плечика и залейте горячим маринадом, на приготовление 1 л которого возьмите 500 г воды, 250 г сахара, 240 г 5 %-ного столового уксуса и специи: по 5–6 шт. перца и гвоздики, кусочек корицы. Воду кипятите с сахаром и специями, процедите и добавьте уксус.

Наполненные банки накройте крышками, поставьте в кастрюлю с горячей водой на подставку, с момента закипания воды стерилизуйте в ней 3 мин (банки любой емкости). После этого банки выньте, укупорьте и переверните вверх дном.

248. ЯБЛОКИ РАЙСКИЕ МАРИНОВАННЫЕ. Состав заливки: на 1 л воды 0,2 л столового уксуса, 600–800 г сахара, 0,8 г корицы, 1 г гвоздики.

Отберите здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымойте, обрежьте плодоножки.

Опустите яблоки на 2–4 мин в кипящую воду и сразу охладите в холодной воде, после чего уложите в банки, залейте кипящей заливкой и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25, трехлитровые — 30 мин.

249. ЗАГОТОВКА ИЗ ЯБЛОК ДЛЯ ПИРОГОВ. 1 вариант.

Очищенные или неочищенные яблоки нарежьте, уложите в кастрюлю, засыпьте сахаром (200–300 г на 1 кг яблок), поставьте на огонь, доведите массу до кипения или до 90°, выдержите 5 мин, выньте из кипятка и быстро разложите в стерильные банки. Поочередно наполняйте каждую банку под крышку, немедленно закатывайте стерильными крышками и переверните вверх дном.

2 вариант. Нарезанные яблоки (1 кг) плотно уложите в литровую банку, пересыпая их 200 г сахара. Затем налейте в банку 0,25 стак. горячей воды, поставьте ее в кастрюлю с теплой водой и пастеризуйте при температуре 80° 15 мин.

250. ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК. Яблоки нарежьте мелкими кусочками, поместите в алюминиевый таз или кастрюлю, налейте 1 стак. воды на 3 кг яблок, накройте крышкой и поставьте на маленький огонь. Когда яблоки начнут размягчаться, их быстро протрите через дуршлаг или решето.

В полученное пюре добавьте сахар по вкусу (можно без сахара), разложите по банкам и пастеризуйте при температуре 85°: литровые банки 30 мин, трехлитровые — 60 мин.

251. ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЕ. Мочить следует поздние и зимние сорта яблок, чаще антоновские, отбирая самые зрелые и здоровые плоды, без царапин, пятен и следов плесени. В домашних условиях яблоки можно мочить в небольших, хорошо пропаренных бочонках, кадочках, в эмалированной или стеклянной посуде.

Перед заливкой яблоки тщательно промойте в воде, уложите в посуду плотными рядами, а для предохранения их от трения переложите чистой, ошпаренной ржаной или пшеничной соломой. С этой же целью можно использовать листья черной смородины, вишни, яблони, которые улучшают вкус и аромат яблок. Для ароматизации можно добавить эстрагон, базилик, чабер, мяту, по желанию насыпать сверху анис.

Простое мочение. Подготовленные яблоки, уложенные плотными рядами, переслоенные соломой или листьями (причем на дно положите более толстые слои соломы или листьев), залейте холодной кипяченой водой с солью из расчета 1 ст. ложка соли на 3 л воды, прокипятите 2–3 раза. Во время кипячения можно добавить эстрагон и базилик, затем процедите и остудите. После заливки выдержите при комнатной температуре 4–7 дней, доливая за это время несколько раз рассол. При нормальном процессе брожения (определяется по вкусу рассола) плотно закройте посуду и держите в холодильнике или прохладном месте.

Яблоки, моченные в кадочках, накройте деревянным кружком

и гнетом, чтобы уровень жидкости был выше кружка на 3–4 см.

Кислое мочение. Подготовленные яблоки, плотно уложенные рядами и переслоенные мятой или листьями вишни, черной смородины, залейте обычным хлебным квасом или разведенным пополам со слегка подсоленной водой. Далее делайте то же, что при простом мочении.

Другой вариант кислого мочения. Плотно уложенные яблоки, переслоенные соломой или листьями так, чтобы каждый слой был слегка пересыпан ржаной мукой толщиной 2–3 см, залейте остуженной кипяченой водой. Далее следуйте рецепту простого мочения.

И еще вариант. Подготовленные яблоки, уложенные рядами, переслоенные соломой или листьями, залейте солодовым настоем (1 стак. солода залейте 1 стак. теплой воды), после закисания в теплом месте влейте 3–5 л теплой воды, снова оставьте для брожения в тепле, остудите и залейте яблоки. Далее следуйте рецепту простого мочения.

Сахарное мочение. В приготовленный солодовый настой (см. выше) добавьте сахар (1 стак. на 3 л настоя) или мед — для придания яблокам своеобразного приятного вкуса. Положите соль (1 ст. ложка на 3 л настоя), прокипятите 2–3 раза, остуженным настоем залейте яблоки. Выдержите в теплом месте до нормального процесса брожения, плотно закройте и поставьте в прохладное помещение.

Если мочите открытым способом, то положите кружок с гнетом и несколько раз доливайте настой. В этом случае верх яблок покройте толстым слоем листьев черной смородины, яблони или вишни. В течение всего времени кружок должен быть залит рассолом, иначе яблоки быстро испортятся.

Яблоки бывают готовы после 4–6 недель выдержки.

252. ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЕ, КИСЛО-СЛАДКИЕ. Кисло-сладкие яблоки без червоточин и непомятые вымойте в холодной воде, уложите в банки. Стерилизовать не нужно.

Заполните банку доверху. Придавите яблоки двумя небольшими палочками, сложенными крест-накрест. Придавленные яблоки залейте холодной водой из-под крана, всыпьте 3 ст. ложки сахара. Соль не кладется совсем. Банки закройте капроновыми крышками и поставьте в холодное место.

253. ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В ТЫКВЕННОМ СОКЕ. Яблоки (Антоновка, Пепин шафранный, Славянка и др.) мочат в большой кастрюле или деревянной кадке. Хорошо использовать стерильные большие целлофановые мешки.

Сорванные яблоки перед мочением должны полежать 7-10 дней. Затем их обязательно тщательно вымойте, дайте стечь воде и уложите рядами. Каждый ряд залейте тыквенным соком.

Тыквенный сок: самые спелые и желательно сладкие тыквы вымойте, разрежьте на куски (семечки удалите), сложите в чугун или кастрюлю, добавьте немного воды (чтобы не пригорело) и варите. Затем хорошо разомните и этим соком заливайте яблоки. Сверху положите чистую тряпицу, гнет. Яблоки при этом способе мочения не темнеют и, если есть в плодах косточки, то вкус не портится.

254. ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ С ОТРУБЯМИ. Залейте кипятком дубовую бочку емкостью 100–250 л; добавив пучок аптечной ромашки, тщательно промойте емкость, плотно закройте ее и выдержите до остывания воды. Потом поставьте в подвал или погреб. На дно ее положите тонким слоем вымытые листья черной смородины или вишни. В верхнем днище вырежьте квадратное отверстие 10×10 см и изготовьте такого же размера «крышку» и круглый «чок», чтобы закрыть отверстие.

Снятые с дерева здоровые яблоки одного из сортов: Пепин литовский, Пепин шафранный, Кальвиль снежный, Антоновка обыкновенная, не пораженные плодожоркой, осторожно выложите из корзины и оставьте в тени под навесом на 3–4 дня. Пшеничные отруби высыпьте в эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали слоем 8-10 см, залейте кипятком, перемешайте 3–4 раза. И как только раствор остынет, наполните

им чистые эмалированные ведра.

Теперь положите на дно, покрытое листьями черной смородины или вишни, слой яблок плодоножками вверх и «тестом» замажьте пустоты между ними и покройте им на высоту плодоножки, потом снова слой яблок и т. д. до тех пор, пока бочка не наполнится. Предварительно приподняв верхний обруч, поставьте верхнее днище. Залейте холодной отстоявшейся водой из колодца или водопровода. Первые 2–3 дня при необходимости воду доливайте. После 1-10-дневного брожения — это будет зависеть от температуры воздуха в подвале — закройте отверстие наглухо. Яблоки получаются вкусные. Открывайте крышку, берите сколько надо, вымойте и ешьте на здоровье.

255. ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОК. 1 вариант. 1 кг яблочного пюре, 4 стак. сахара или меда, 5 сырых белков.

Плоды варите в воде до появления трещин, подсушите 10–12 ч и протрите через сито. В полученное пюре, смешанное с сахаром или сахарным сиропом, введите взбитые сырые белки и взбейте до образования белой пенистой массы. Хорошо приготовленная остывшая масса должна быть абсолютно белой.

Если пастилу готовите на меду, то сначала взбейте мед добела, смешайте пюре, разотрите, введите белки и снова взбейте.

В яблочную пастилу можно добавить растертый в кашицу сладкий миндаль (2 ст. ложки на 3 стак. пюре) или сок рябины и клюквы. Сок сначала взбейте с таким же количеством сахара, введите в пюре, продолжая взбивать.

Подготовленную массу выложите в формы и запеките в духовке при 60°, следя за тем, чтобы масса не пересохла и не изменила белого цвета. Если пастила многослойна, то каждый день подсушивайте в течение 2 ч, причем слои можно пересыпать сахаром или сахарной пудрой.

2 вариант. 1 кг яблок, 800–900 г сахара.

Яблоки испеките в духовке и протрите через сито или дуршлаг. Полученное пюре подогрейте и добавьте при помешивании сахар. Варите до консистенции густой сметаны. Горячую массу разложите тонким слоем в мелкие деревянные или фанерные лотки, выстланные пергаментом. Наполненные лотки поставьте на 10–12 ч в духовку, нагретую до 60–70°. Приготовьте еще одну порцию пюре и на следующий день дополните лотки. Снова подсушите в духовке. Готовая пастила легко режется ножом. Она имеет красновато-коричневый цвет.

3 вариант. Кисло-сладкие или кислые яблоки испеките в духовке, протрите через сито или дуршлаг. К ним можно добавить груши, сливы (четвертую часть от массы яблок). Если

пастила делается только из яблок и груш, полезно добавить немного лимонного сока или клюквенного экстракта. Пюре взбивайте 40–50 мин (до побеления), затем положите сахар (2,5 стак. на 1 кг пюре) и взбивайте еще 15–20 мин. Потом разложите пюре слоем 2–3 см на сито, выстланное бумагой и слегка обсыпанное сахарной пудрой, запекайте в духовом шкафу при 50°. Через 4–5 ч пласт разрежьте на куски и сушите 2–3 ч. После этого пастилу можно переложить на другие сита (корочкой вниз) и окончательно досушить в духовом шкафу.

256. ПАСТИЛА ИЗ ЛЕСНЫХ ЯБЛОК. 1 кг пюре из диких лесных яблок смешайте с таким же количеством сахара. При варке смесь перемешайте, пока она не станет не гуще сметаны. Массу переложите в деревянные лотки, выстланные промасленной бумагой, и поставьте в нежаркую печь или духовку. Когда масса подсохнет, к ней добавьте свежее пюре с сахаром, после чего приступите к досушиванию. Готовую пастилу храните в тех же лотках.

257. ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК. 1 вариант. Яблоки очистите и нарежьте мелкими кусочками. Возьмите на 1 кг яблок 1 кг сахара и 1 стак. воды. Варите на медленном огне, пока все дольки яблок не разварятся. Если джем готов, то капля, помещенная на тарелку, не расплывается, а быстро и сильно густеет. Джем храните в стеклянных банках, обернув их пергаментной бумагой.

2 вариант. Яблоки сначала варите в воде (1–2 стак. воды на 1 кг плодов) до разваривания. Затем добавьте на 1 кг яблок 1 кг сахарного песка и, непрерывно помешивая, варите в один прием до готовности.

258. ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК. При чистке яблок для консервов и сока остается много отходов, их можно использовать на повидло. На повидло используют также яблоки-падалицу и неполноценные.

Яблоки нарежьте мелкими кусочками, не снимая кожицы, поместите в алюминиевую кастрюлю, на дно которой налейте 0,5 стак. воды на 1 кг массы и, помешивая, варите до размягчения.

Не снимая кастрюли с огня, наберите ложкой горячую массу и быстро протрите через решето. Полученную жидкую массу, непрерывно помешивая, уварите наполовину. Готовое повидло разлейте по сухим горячим банкам, вынутым из духовки, накройте марлей, остудите и закатайте крышками или завяжите пергаментной бумагой.

Повидло варят и так. Полученную массу, протертую через решето, смешайте с сахаром (по объему 80 %) и снова поставьте на огонь. Массу уварите на медленном огне на $^1/_3$ в течение примерно 1 ч 25 мин. Горячую массу разлейте по сухим горячим банкам, накройте марлей, остудите и закатайте крышками или

завяжите пергаментной бумагой в два слоя.

259. МАРМЕЛАД ИЗ ЯБЛОК.

1 вариант. Готовьте из яблочного пюре с добавлением на 1 кг пюре 600 г сахара. Варите мармелад в алюминиевой посуде на медленном огне при постоянном помешивании до тех пор, пока масса не отстанет от дна. Готовый мармелад в горячем состоянии вылейте на блюдо, в коробки или на фанерные листы, выложенные пергаментной бумагой.

2 вариант. Яблоки испеките в духовке. Протрите их через дуршлаг или решето и взвесьте. На 1 кг массы возьмите 500 г сахара, тщательно размешайте. Затем поступайте, как в первом варианте.

260. ЦУКАТЫ ИЗ ЯБЛОК.

1 вариант. Можно брать яблоки с кожицей и без кожицы. Крупные плоды разрежьте на половинки или дольки, а мелкие используйте целиком.

Подготовленные яблоки опустите на 5-10 мин в кипящую воду и немедленно охладите в холодной. На воде, в которой бланшировались яблоки, приготовьте сахарный сироп, для чего возьмите 1,2 кг сахара и 2 стак. воды на 1 кг яблок.

Горячим сиропом залейте яблоки и выстаивайте 3–4 ч. Затем кипятите 5–7 мин и выстаивайте 6–8 ч. Так повторите 2–3 раза, пока яблоки не станут прозрачными.

Готовые яблоки откиньте на дуршлаг, дайте стечь сиропу и подсушите на воздухе или в духовке с приоткрытой дверкой. Цукаты можно пересыпать сахарным песком.

2 вариант. 1 кг яблок, 5 стак. сахара, 3 стак. воды, $^2/_3$ стак. сахара для обсыпания плодов.

Дольки очищенных, без сердцевины, яблок положите в холодную воду, чтобы не потемнели, и варите в сахарном сиропе до прозрачности. Выложите, процедите, добавьте сахар и варите в нем другие партии яблок.

Уложив ровным слоем на доски, сушите 4–6 дней или, посыпав сахаром, — в духовке при 40°.

Остудите, пересыпьте сахаром.

Храните в стеклянной посуде с закрытой крышкой или деревянных ящиках в прохладном месте.

261. ПЮРЕ ЯБЛОЧНО-ТЫКВЕННОЕ. 1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. ложка тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Тыкву, нарезанную кусочками, кислые яблоки, нарезанные дольками, варите на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10–15 мин до мягкости. В горячем виде протрите через дуршлаг или сито, добавьте цедру и сахар по вкусу. Пюре прогрейте при

помешивании до 90° и в горячем виде разложите в пол-литровые банки. Пастеризуйте 10–12 мин при 90°.

262. СТРУЖКА ИЗ ЯБЛОК ПО-СЛОВАЦКИ. Яблоки очистите от кожицы и сердцевины и нарежьте стружкой на терке. Стружку уложите в банки, уплотните. На литровую банку можно добавить 50-100 г сахара. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин.

Яблочную стружку используйте для слоеных пирогов.

263. ЯБЛОКИ В СМОРОДИНОВОМ СОКЕ. 1 кг яблок, 1 кг черной и красной смородины или только красной.

Ягоды черной и красной смородины или только красной снимите с кистей, удалите больные и недозрелые, тщательно вымойте и распарьте в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Горячую массу протрите через сито и наполните банки до половины. Яблоки разрежьте пополам или на четыре доли, очистите и удалите сердцевину, уложите в банки с соком так, чтобы они были полностью погружены в сок. Уровень сока должен быть на 1–2 см ниже горлышка. Пастеризуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 25–30 мин, литровые и двухлитровые — 30–35 мин.

264. ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ. Чаще сушат кислые или кисло-сладкие сорта. Промытые, обсушенные, с удаленной сердцевиной, нарезанные кружочками толщиной 0,5–1 см, яблоки положите на покрытые бумагой фанерные листы и сушите, переворачивая, на солнце или на воздухе 4 суток. При продолжительной сушке в яблоках начинается кислое брожение, поэтому их досушивают в духовке. Но такие яблоки не содержат живых клеток. Для определения готовности ломтик яблока сдавите пальцами, и если в разломе появится сок, то плоды еще не совсем готовы.

Подготовленные ломтики яблок уложите на покрытые бумагой противни и, поворачивая, сушите при температуре 70–80° 3–4 дня. Определите готовность: ломтик высушенного яблока поместите в прохладное место, где он должен «отволгнуть», т. е. сделаться на ощупь несколько влажным (если же он останется сухим — плоды пересушены).

Лучше всего сушить на воздухе в тени или на солнце. Ломтики яблок, нанизанные на нити в виде гирлянд, держите подвешенными в течение 3–4 дней на солнце (несколько дольше в тени).

Сушеные яблоки храните в стеклянных банках, мешках или, деревянных ящиках в сухом прохладном помещении.

265. СМОКВА ИЗ ЯБЛОК. 1 вариант. 1 кг пюре, 4 стак. сахара.

В яблочное пюре добавьте сахар и, помешивая, варите на слабом огне до тех пор, пока масса не начнет отставать от дна

тазика. Выложите слоем 3–4 см на смоченную холодной водой форму, подсушите в духовке при температуре 40° в течение 10–12 ч. Нарежьте и храните в стеклянных банках под крышкой в сухом прохладном месте.

2 вариант. 1 кг пюре, 4 стак. сахара, 3–4 ст. ложки воды.

В пюре добавьте сахар, воду, варите до образования густой тестообразной массы. Выложите ровным слоем на смоченное блюдо, остудите на льду или в холодильнике, нарежьте фигурками, пересыпьте сахаром и сушите в теплом помещении 2–3 дня. Иногда подсушивание требует более длительного времени.

266. СЫР ЯБЛОЧНЫЙ. Прекрасный продукт. К протертому яблочному пюре (1 кг) добавьте мед (500 г) и сахар (250 г), гвоздику, мускатный орех и лимонный сок по вкусу. Массу уваривайте до отслаивания от дна и стенок посуды. Чтобы масса не подгорела, кастрюлю поставьте в большую по размеру посуду с водой, то есть уваривайте на водяной бане. Кусок плотного полотна смочите в воде, расстелите на решета, выложите на них массу, поместите под гнет до вытекания сока, после чего поставьте в теплый духовой шкаф до запекания корочки. Храните продукт без упаковки.

267. КОНФИТЮР ИЗ ЯБЛОК.

Можно приготовить из зеленых плодов и падалицы. Яблоки очистите, вымойте холодной водой, измельчите ножом, пропустите через мясорубку, залейте небольшим количеством воды и варите, помешивая, 30 мин. Затем добавьте по вкусу сахар и продолжайте варить, пока капля конфитюра на тарелке не перестанет растекаться. Горячий продукт переложите в сухие чистые банки, дайте остыть и завяжите пергаментной бумагой.

268. ЯБЛОКИ В ЖЕЛЕ. 3 яблока, 4 стак. воды со 100 г яркоокрашенного сока, 20 г желатина.

Желатин замочите в холодной воде и оставьте для набухания на 30–40 мин, затем отожмите, положите в подготовленный сироп (200 г сахара на 4 стак. воды), тщательно размешайте до полного растворения. Влейте сок, по желанию добавьте ванилин. Из яблок удалите семена и сердцевину. Затем нарежьте маленькими ломтиками и положите в банку (можно заменить печеными плодами). Залейте желе на треть объема и дайте застыть. Затем сверху положите плоды, долейте желе до конца и закройте крышкой.

269. СИРОП ИЗ ЯБЛОК. 1 л сока, 2–2,5 стак. сахара.

Яблоки промойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину с семенами, выжмите сок, выдержите 6–8 ч в холодильнике, процедите, добавьте сахар и уварите до густоты сиропа. Горячим разлейте в бутылки, укупорьте, осмолите или закатайте. В

недостаточно кислый сок во время варки добавьте по вкусу лимонный сок.

270. КВАС «МОСКОВСКИЙ» ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК И ГРУШ. 3 л холодной кипяченой воды, по 2 стак. сушеных яблок и груш, 2 ст. ложки изюма.

Сушеные яблоки и груши залейте водой и выдержите 2–3 дня при комнатной температуре до начала брожения. Затем поставьте в холодильник или погреб на 20 дней, процедите, разлейте в бутылки, положите в каждую по 25–30 изюминок, укупорьте, осмолите и поставьте горлышком вниз в сухой песок в погреб. Через 2 недели квас можно употреблять.

Готовят этот квас и без изюма, но тогда он много теряет во вкусе.

271. ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК. 1 л яблочного сока, 5–6,5 стак. сахара. Готовят из спелых сочных кисло-сладких плодов с белой мякотью.

Очищенные яблоки разрежьте на 4–8 частей, удалите сердцевину, залейте водой так, чтобы она покрыла их, варите на слабом огне, помешивая и не разваривая. Полученный отвар процедите, добавьте сахар и варите, снимая пену, до готовности. Во время варки можно добавить по вкусу сок лимона, гвоздику, ванилин.

Разлейте в формы, остудите на льду или в холодильнике. Для хранения горячим разлейте в стерильные банки и, слегка охладив, закатайте крышками.

272. УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ. Яблоки натрите на крупной терке. Сырую яблочную кашицу положите в стеклянный сосуд и разведите теплой кипяченой водой (на 800 г кашицы 1 л воды). На каждый л воды прибавьте по 100 г меда или сахара, а для ускорения брожения — по 10 г дрожжей или 20 г сухого ржаного хлеба. Первые 10 дней сосуд с этой смесью храните открытым при температуре 20–30°, перемешивая яблочную кашицу деревянной ложкой 2–3 раза в день. Потом массу переложите в марлевый мешок и отожмите сок. Сок процедите через марлю и перелейте в сосуд с широким горлом. При желании на 1 л сока прибавьте 50-100 г меда или сахара. Банку закройте марлей, завяжите и поставьте в теплое место, чтобы брожение продолжалось еще 40–60 дней. Затем уксус отфильтруйте, разлейте по бутылкам и плотно закройте их пробками. Храните в холодильнике при 6–8°.

273. СОК ЯБЛОЧНЫЙ. Наиболее приятен сок из яблок осенне-зимних сортов — Антоновки, Пармена зимнего золотого, Славянки, Аниса и др. Из летних сортов очень ароматный сок получается из Грушовки московской. Сок хорошего качества можно получить из Ранеток и Китаек, которые содержат больше витамина С, сахара и солей железа. Но из-за высокой кислотности

сок их разбавляют водой или смешивают с менее кислым яблочным соком.

Хороший сок получают из смеси сортов здоровой падалицы. Яблоки с низкой кислотностью перерабатывают на сок вместе с кислыми яблоками. Из мучнистых яблок получают небольшое количество трудноосветляемого сока.

Зимние сорта яблок предварительно подвергают лежке, но из яблок, успевших созреть на дереве, сок получается более ароматичный. Кроме того, из яблок, которые перерабатывают сразу после съема, гораздо легче извлекается сок. Поэтому яблокам, нуждающимся в дозревании, дают лежать непродолжительное время.

Из дикорастущих яблок тоже можно заготовить сок. Хороший яблочный сок получается в смеси сортов или в купаже с соком айвы и малины.

Яблоки тщательно вымойте, вырежьте нержавеющим ножом все порченые части, разрежьте на мелкие куски, затем раздробите мясорубкой с крупными отверстиями в решете или шинковкой и прессуйте.

Очень удобны для получения яблочного сока соковарки.

Полученный сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — резиновыми пластинками (размером 8 × 8 см) или пробками и поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°). Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин, после чего немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышку, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите. Бутылки, закрытые резиновыми пластинками, класть набок не следует.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок нагрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки и бутылки до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Оставшуюся на прессе выжимку протрите на сите и готовьте из нее пюре.

274. КВАС ЯБЛОЧНЫЙ НА БЕРЕЗОВОМ СОКЕ. Возьмите сухих яблок, положите в бочку и залейте березовым соком. Бочку закупорьте и поставьте на ледник до лета (на 2–3 мес).

IV Витамины из сада

Земляника садовая

Вряд ли найдется садовый участок, где не росла бы эта вкусная и ароматная ягода. Земляника созревает одна из первых, при правильном уходе дает щедрые урожаи. Собрав ягоду, хозяйки начинают хлопотать, тщательно отбирая рецепты заготовок земляники на зиму.

1. КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ. Для компотов из земляники подбирают ягоды одинаковые по величине и окраске, лучше мелкие или средние. Чтобы компот был не только вкусным, но и красивым на вид, надо выбирать темноокрашенные сорта земляники.

В приготовлении компота важен процент сахара в сиропе. Чем больше сахара, тем красивее получается компот. Хорошо также заливать ягоды земляники не водой с сахаром, а чистым соком, отжатым из перезрелых или бракованных ягод.

Компот из земляники следует консервировать в мелкой таре, что позволяет сократить время нагревания или пастеризации (чем меньше время пастеризации, тем меньше разрушаются красящие вещества в землянике).

1 вариант. Ягоды быстро вымойте в холодной воде, очистите от чашелистиков, не вынимая из них стержень. Чтобы вошло больше ягод, банки заполняйте, осторожно постукивая о стол. Затем залейте их соком, полученным из отбракованных мятых ягод, смешанным с сахаром (300–500 г на 1 л сока). Выдерживайте ягоды в соке 6–8 ч: за это время они уплотняются. Потом сок слейте, нагрейте до 90° и снова залейте им ягоды. Сок в банках должен полностью покрывать ягоду.

Банки накройте крышками, поставьте на подставку в кастрюлю с горячей водой (45–50°), быстро доведите температуру до 80° и держите при этой температуре: пол-литровые банки

7-10 мин, литровые — 13–15. Если не имеется термометра, банки стерилизуйте в умеренно кипящей воде соответственно 4 и 7 мин.

Выньте банки, не снимая крышек, закатайте машинкой и переверните вверх дном для дополнительной стерилизации крышек.

Ягоды можно залить одним соком (без сахара) или смесью кипяченой воды и сока без сахара.

2 вариант. По этому способу можно приготовить компот из земляники, заливая ягоды не соком, а сахарным сиропом, приготовленным из расчета 200–300 г сахара на 1 л воды. Сироп с сахаром прокипятите и, заливая ягоды, процедите через марлевую салфетку в два слоя. Чтобы сохранить цвет ягод, на 1 л сиропа добавьте 4 г лимонной кислоты.

Для того, чтобы земляника не всплывала, в сироп добавьте 200 г сока красной смородины на 1 л сахарного сиропа. Сок красной смородины содержит желирующие вещества, обволакивающие ягоды. Земляника всплывает меньше, если поверх нее положить слой малины.

Режим пастеризации при этом способе тот же, что и при первом.

3 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.

Подготовленные ягоды обдайте кипятком и уложите в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залейте ягоды в банках. Через 5–7 мин сироп слейте, доведите до кипения и вновь заполните им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатайте банки крышками и переверните вверх дном.

2. ЗЕМЛЯНИКА, КОНСЕРВИРОВАННАЯ ГОРЯЧИМ РОЗЛИВОМ. Промытую землянику поместите в эмалированную кастрюлю, послойно пересыпая ягоды сахаром из расчета 200–300 г на 1 кг ягод, и выдерживайте до получения сока.

Затем кастрюлю поставьте на слабый огонь, потряхивая время от времени, массу нагрейте до 85–90° и выдерживайте при этой температуре 5 мин. Одновременно в другой кастрюле кипятите банки и крышки. По окончании прогрева ягоды с сиропом быстро заложите в банки (до самого верха под крышку), банки закатайте и переверните вверх дном.

3. ЗЕМЛЯНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Ягоды положите в эмалированную посуду, пересыпая послойно сахарным песком из расчета 200–250 г сахара на 1 кг ягод и оставьте на ночь в холодном помещении. За ночь ягоды выделят сок и уплотнятся. После этого уложите их в банки до высоты плечика. Оставшийся сок в эмалированной кастрюле нагрейте до 90°, залейте им ягоды в банках, накройте крышками и поставьте пастеризовать в

горячую воду (45–50°). Доведите температуру до 80° и выдерживайте при этой температуре пол-литровые банки 7–8 мин, литровые — 12–15 мин, или стерилизуйте (с момента закипания воды в бачке) соответственно 4 и 7 мин. Банки выньте, не снимая крышек, закатайте и поставьте вверх дном для дополнительной стерилизации.

4. ВАРЕНЬЕ ИЗ САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКИ. Ягоды для варенья должны быть одной спелости и размера. Варите варенье в тазу или невысокой кастрюле не более 2 кг одновременно, сначала на сильном огне, а когда перестанет выделяться пена, огонь убавьте. Периодически аккуратно снимайте пену. Когда варенье уварится, возьмите пробу. Для этого таз отставьте с огня, наберите в ложку сироп, дайте ему немножко остыть и капните на чистое блюдечко. Если капля сиропа не расплывается, а держится «пуговкой», то варенье готово.

Определить готовность варенья можно иначе, — взяв немного остуженного сиропа большим и указательным пальцами левой руки и растерев его между пальцами. Если сироп прилипает к пальцам настолько, что при разъединении между ними тянется ниточка, то варенье готово.

Лучший метод определения готовности варенья — технический термометр. При температуре 105–106° варенье готово.

Банки лучше заполняйте охлажденным вареньем, тогда ягоды не будут всплывать. Если банки еще накрыть крышками и пропастеризовать в течение 10 мин при температуре 75°, то варенье никогда не засахарится.

1 вариант. Ягоды послойно пересыпьте сахаром из расчета 1–1,2 кг на 1 кг ягод, выдержите 6–8 ч в холодном месте до получения сока, поставьте на огонь и варите до готовности, снимая пену.

2 вариант. Готовьте сахарный сироп из расчета 1 стак, воды на 1 кг сахара. В кипящий сироп опустите ягоды и варите до готовности.

Если ягоды крупные, варите их в три приема. Когда сироп с ягодами закипит, таз снимите с огня на 6–8 ч. Затем варенье снова доведите до кипения и опять выстаивайте. В третий раз варите землянику до готовности.

5. ЗЕМЛЯНИКА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. 1 кг земляники, 2 кг сахара.

Приготовленные ягоды разомните деревянным пестиком в кастрюле и подогрейте до 60–65°. В подогретые ягоды порциями добавьте сахар, тщательно перемешайте, подогрейте до 70°, чтобы сахар растворился, разложите в банки. Укупорьте

полиэтиленовыми крышками.

6. ЗЕМЛЯНИКА С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ. 1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 500 г красной смородины.

Подготовленные ягоды протрите с сахаром, как в предыдущем рецепте. Из красной смородины выжмите сок и понемногу влейте в землянику, тщательно перемешивая. Когда сахар растворится, переложите массу в банки, периодически постукивая банкой о стол, чтобы вышел воздух. Сверху массу прикройте кружком пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорьте.

7. СИРОП ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ.

1 вариант. 1 кг земляники, 750 г сахара, 2 стак. воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Из ягод выделите сок, разведите пополам с водой, вылейте в кастрюлю, добавьте сахар и на слабом огне варите до загустения. Перед снятием с огня добавьте лимонную кислоту. Фасуйте в горячем виде и укупорьте.

2 вариант. 1 кг земляники, 1 л воды, 1,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды положите в эмалированную или стеклянную посуду, залейте водой и поставьте на сутки в холодное место. Затем кастрюлю обтяните марлей, отцедите через нее сок, не отжимая ягод (дайте соку как следует стечь). В сок добавьте сахар, подогрейте при помешивании и, когда сахар растворится, быстро доведите до кипения. Фасуйте сироп в горячем виде, герметически укупорьте.

3 вариант. 1 кг земляники, 600 г сахара, 0,35 л воды.

Сварите сахарный сироп, остудите, залейте им очищенные и вымытые зрелые ягоды. Доведите до кипения, кипятите 2–3 мин и поставьте в холодное место на сутки. Отцедите сок через марлю, не отжимая ягод. Сок доведите до кипения и, сняв пену, разлейте его в горячем виде. Банки или бутылки с соком герметически укупорьте и дайте им остыть завернутыми в одеяло.

Оставшиеся ягоды используйте для других видов переработки, например, для приготовления джема, мармелада и др.

8. СИРОП ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ, НАТУРАЛЬНЫЙ. 1 кг земляники, 2 кг сахара.

Свежие зрелые ягоды порциями кладите в банки и пересыпайте сахаром, дополняя их, когда ягоды осядут. Закройте полиэтиленовыми крышками или завяжите марлей. Поставьте в темное место при комнатной температуре (на прямом солнечном свету витамины разрушаются). Через 10–15 дней, когда большая часть сахара растворится в выделившемся из ягод соке, а сами ягоды всплывут, содержимое банок выложите в дуршлаг и дайте

стечь сиропу. Сироп разлейте в бутылки или банки и укупорьте. Такой сироп может храниться продолжительное время.

Оставшиеся ягоды и сахар используйте для других видов переработки.

9. ВАРЕНЬЕ-АССОРТИ. 500 г земляники, 250 г черной смородины, 250 г красной смородины, 1,2 кг сахара.

Для приготовления такого варенья возьмите ягоды садовой земляники средней величины и крупные ягоды смородины.

У черной и красной смородины ножницами обрежьте плодоножки и чашелистики. Подготовленные ягоды смешайте, засыпьте сахаром и ждите, когда они пустят сок. Далее на слабом огне доведите до кипения и варите 20–25 мин, периодически встряхивая содержимое таза круговыми движениями, чтобы все ягоды были в сиропе. Отставьте варенье на сутки, затем снова варите до готовности, пока ягоды не станут прозрачными.

10. ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НА ЯБЛОЧНОМ СОКЕ. 1 кг земляники, 1 стак. яблочного сока, 1 кг сахара.

Возьмите ягоды с хорошо окрашенной мякотью. Крупные ягоды отложите, а мелкие разомните. Целые ягоды засыпьте сахаром, добавьте размятые и тщательно перемешайте. Выдержите несколько ч, после чего варите на слабом огне, постоянно перемешивая. Добавьте сок из кислых яблок и варите до готовности с перерывами. Следите, чтобы ягоды не раздавились и не разварились. Фасуйте в горячем виде.

11. ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НА КРЫЖОВЕННОМ СОКЕ. 1 кг земляники, 1 стак. крыжовенного сока, 1 кг сахара.

Готовьте, как и джем земляничный, на яблочном соке (см. предыдущий рецепт). Сок крыжовенный готовьте по соответствующему рецепту в разделе «Крыжовник». Фасуйте в горячем виде.

12. ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НА КРАСНОСМОРОДИНОВОМ СОКЕ. 1 кг земляники, 400 г красной смородины, 1 кг сахара.

Ножницами отрежьте сухие чашелистики у ягод красной смородины, раздавите их глиняной толкушкой. Ягоды земляники покройте толченой красной смородиной и засыпьте сахаром, оставьте на 14–16 ч. Затем смесь доведите до кипения, ягоды извлеките, а сок уварите наполовину. В уваренный сок опустите ягоды и варите до готовности с перерывами, чтобы ягоды не разварились.

13. ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ. 1 кг земляники, 1 стак. красносмородинового сока, 100 г сахара.

Подготовленные ягоды засыпьте сахаром, добавьте красносмородиновый сок, перемешайте и варите 20 мин. Переложите в банки и пастеризуйте 20 мин при 95°.

14. МАРМЕЛАД МЯГКИЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. 1 кг земляники, 550 г сахара, 2–4 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды распарьте на слабом огне в кастрюле под крышкой и протрите через сито. Пюре смешайте с сахаром и варите до готовности. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту. Разлейте в банки в горячем виде.

15. МАРМЕЛАД ТВЕРДЫЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. 1 кг земляники, 800 г сахара, 1 стак. яблочного сока или 100 г яблочной пектиновой заготовки, 2–4 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды распарьте и протрите через сито. Пюре смешайте с сахаром и варите на слабом огне, помешивая. Когда мармелад загустеет, добавьте яблочный сок или пектиновую заготовку. Варите до готовности. Фасуйте в горячем виде и укупорьте.

16. МАРМЕЛАД ЗЕМЛЯНИЧНО-КРЫЖОВЕННЫЙ. 250 г земляничного пюре, 400 г крыжовенного пюре, 1 стак. яблочного сока или 100 г яблочной пектиновой заготовки, 500 г сахара, 2–4 г лимонной кислоты.

Приготовьте земляничное и крыжовенное пюре (см. соответствующие рецепты). Смешайте, добавьте сахар и варите, помешивая. Когда смесь загустеет, добавьте яблочный сок или пектиновую заготовку и варите до готовности. Фасуйте в горячем виде и укупорьте.

17. ЖЕЛЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИЧНОГО СОКА. 1 л земляничного сока, 1,5 кг сахара.

Сок залейте в кастрюлю, подогрейте, растворите в нем сахар, закройте крышкой и доведите до кипения. Оставьте до полного охлаждения, затем вновь доведите до кипения. Так проделайте еще три раза, после чего доварите до готовности на слабом огне. Фасуйте в горячем виде и укупорьте.

18. ЖЕЛЕ ИЗ СОКОВ ЗЕМЛЯНИКИ И БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ.

0,5 л земляничного сока, 0,5 л белосмородинового сока, 500–700 г сахара.

Для приготовления этого желе берут белоплодные сорта смородины. Свежеотжатые соки поставьте на несколько ч в холодное место, с помощью сифона снимите с осадка, смешайте и на слабом огне варите до готовности, снимая пену. Разлейте в горячем виде и укупорьте.

19. ДЖЕМ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ. Можно использовать мятые ягоды. В отличие от варенья джем варите всегда за один прием. На 1 кг ягод возьмите 1 кг сахара и 1 стак. воды. Ягоды должны быть разваренными и не отделяться от сиропа (масса получается желеобразной).

Готовность джема определяется так же, как и готовность

варенья.

20. СМОКВА ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ. Спелые очищенные ягоды засыпьте в кастрюлю, пересыпая сахаром. На 5 стак. ягод возьмите 3 стак. сахара. Когда ягоды дадут сок, переложите их в таз и варите на слабом огне, все время помешивая. Часть сока (горячего) можно слить в стерильные бутылки, вынутые из кипятка, закрыть стерильными пробками и положить набок для дополнительной стерилизации пробки.

Оставшуюся массу, непрерывно помешивая, доваривайте до момента, когда масса будет легко отделяться от дна таза.

Сваренную массу выложите на плоское блюдце, смоченное холодной водой, разровняйте ножом и охладите. В массу можно прибавить размельченные грецкие орехи. Когда масса подсохнет, разрежьте ее на квадратики и ромбики, сложите в стеклянные банки и завяжите пергаментной бумагой. При подаче на стол смокву обсыпьте сахарной пудрой.

21. ЗЕМЛЯНИКА С САХАРОМ. 1 кг земляники, 250 г сахара.

Банки заполните подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризуйте их при 80°: литровые банки 12–15 мин, трехлитровые — 25–30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и 15 мин.

22. СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. Сок из земляники — приятный и ароматный напиток. Он содержит много витамина С и сахара. Для приготовления сока рекомендуется использовать мелкие ягоды интенсивно окрашенных сортов. Десертные сорта земляники для этой цели менее пригодны.

Ягоды высыпьте в ведро, на $^3/_4$ наполненное водой, и осторожно помешивайте. Когда земляника всплывет, а земля и песок осядут на дно, ягоды выньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем их очистите от чашелистиков, раздавите деревянным пестиком в эмалированной посуде и оставьте на 3–4 ч при комнатной температуре. Процесс выдержки способствует понижению вязкости сока.

К мезге добавьте воду (100 г воды на 1 кг мезги) и прессуйте. Если мезга прессуется трудно, то ее предварительно нагрейте в течение 3 мин при 60°, все время помешивая. Затем сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — пробками, поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°) и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20 и трехлитровые — 30 мин, после чего немедленно укупорьте и охладите.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутылки до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Крыжовник

Единственная культура, ягоды которой можно употреблять при любой степени зрелости. Самые первые, недозрелые, твердые и зеленые — для компота, полузрелые — для варенья, а в зрелом виде — вкусный ароматный десерт и сырье для мармелада.

23. КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА. 1 вариант. Крупные ягоды крыжовника наколите в нескольких местах заостренной спичкой, чтобы они не лопались. Наполните ими банки и залейте холодным сиропом до высоты плечика. Сироп делайте по вкусу (от 200 до 500 г сахара на 1 л воды). Ягоды можно залить просто кипяченой водой без сахара. Банки поставьте в кастрюлю с холодной водой, нагрейте воду до 80° и пастеризуйте литровые банки 15–20 мин, трехлитровые — 25–30 мин или стерилизуйте при медленном кипении воды в кастрюле соответственно 10 и 15 мин. Затем банки выньте, закатайте и переверните вверх дном.

2 вариант. По этому способу компот готовят трехкратным заливом. Крупный крыжовник наколите. Наполните ягодами трехлитровые банки выше уровня плечиков, залейте кипящим сиропом, накройте крышками и через 3 мин слейте сироп. Слитый сироп снова доведите до кипения и второй раз залейте ягоды на 3 мин. Затем снова слейте сироп, нагрейте его до кипения и разлейте в банки, но не одновременно, а поочередно, с немедленной закаткой. Заполняйте банки сиропом так, чтобы он пролился через края и вытеснил из них воздух. При заливке сахарным сиропом на 1 л воды берите 300–500 г сахара. Банку потрясите в руках, чтобы температура сиропа внутри банки была равномерной, а затем переверните банку вверх дном, большие банки положите набок для стерилизации крышек.

24. КОМПОТ-АССОРТИ. Компот из крыжовника становится значительно вкуснее, если в него добавить немного земляники, малины или вишни. Можно добавить также яблоки, черную, белую или красную смородину. Сироп готовят из расчета 300–500 г сахара на 1 л воды.

Промытые ягоды (вишню и крыжовник) наколите заостренной спичкой, плотно уложите в банки в произвольных соотношениях и залейте горячим сиропом, накройте крышками и поставьте в кастрюлю с горячей водой на огонь. При температуре 80° пол-литровые банки выдерживайте 10 мин, литровые — 15 мин. При отсутствии термометра стерилизуйте соответственно 5 и 8 мин. Затем банки выньте из кастрюли, закатайте крышками и переверните вверх дном.

25. КРЫЖОВНИК В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Очищенный и

промытый крыжовник поместите в эмалированную посуду, добавьте сахар — от 100 до 500 г на 1 кг ягод (в зависимости от заготовки: для чая или для приправы к мясным и рыбным блюдам), поставьте на огонь и нагревайте до 85°, все время помешивая содержимое в кастрюле.

Через 5 мин кастрюлю снимите с огня, разлейте горячую массу в прогретые банки под самые крышки, закатайте их и поставьте вверх дном.

26. КРЫЖОВНИК МАРИНОВАННЫЙ. 1 вариант. Возьмите зрелый крепкий крыжовник, вымойте ягоды, наколите, наполните ими банки до плечиков. Приготовьте маринадную заливку: 0,5 л воды, 400 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса. Воду, сахар, специи (5–6 горошин душистого перца, 5–6 шт. гвоздики и небольшой кусочек корицы) кипятите 5 мин. Когда заливка остынет, процедите ее и добавьте уксус. Залейте маринадом крыжовник. Накройте заполненные банки крышками и поставьте в кастрюлю с холодной водой, доведите ее до кипения и кипятите банки любой емкости 3 мин.

Заливку можно готовить и из расчета 50 %-ного уксуса или 50 %-ного сока кислых ягод.

2 вариант. Зрелый крепкий крыжовник любого сорта наколите, наполните им банки (любой емкости), накройте крышками и поставьте в пастеризатор с холодной водой, кипятите 3 мин. Заливку для маринада готовьте из 500 г воды, 400 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса. Воду, сахар, специи (5–6 горошин душистого перца, 5–6 цветков гвоздики и небольшой кусочек корицы) остудите, процедите и добавьте уксус (можно наполовину заменить соком кислых ягод).

Таким же образом заливку можно приготовить и из сока кислых ягод, заменив им уксус и воду.

3 вариант. Желательно, чтобы ягоды были только зрелыми и одинакового размера. Их вымойте, обсушите, обрежьте веточки и остатки цветка. Крыжовник уложите в стеклянные бутылочки с широким горлышком емкостью 0,5–0,7 л, предварительно вымытые и выжаренные на плите или на солнце. Для маринада на 1 л воды возьмите 2 стак. сахарного песка и специи (несколько шт. гвоздики, небольшой кусочек корицы, лавровый лист и немного соли). Все вскипятите и в кипящий раствор влейте 20–25 г уксусной эссенции.

Остывшим маринадом залейте заполненные крыжовником бутылки. В горлышко каждой бутылки туго заложите эстрагон и черносмородиновый лист. Горлышко закройте пергаментной бумагой, потом металлической крышкой (если нет крышек, вырежьте по размеру кружочки из картона), сверху снова бумагой

или целлофаном и обвяжите.

Маринованный крыжовник добавляют в капусту провансаль домашнего приготовления, в салаты, винегреты и как гарнир подают ко вторым блюдам, например, к жаркому.

Храните маринованный крыжовник в прохладном месте при температуре не ниже 0°.

27. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА. 1 вариант. Мытый, очищенный крыжовник наколите заостренной спичкой, сбрызните водкой (на 2 кг крыжовника 1 рюмка водки) и поставьте на 4–6 ч в холодное место. Сироп варите из расчета 1 кг 300 г сахара и 1 стак. воды на 1 кг ягод.

В кипящий сироп опустите ягоды, встряхните таз, чтобы ягоды равномерно погрузились в сироп, снимите с огня и охладите. Остывший сироп слейте и вскипятите. Ягоды снова погрузите в сироп и опять охладите. Затем в третий раз вскипятите сироп, опустите ягоды и варите до готовности, снимая пену. Через 30 мин, сняв таз с огня, возьмите пробу. В готовое варенье можно добавить порошок ванилина.

2 вариант. Варенье варят с малиной. На 700 г крыжовника возьмите 300 г малины, 1 кг 250 г сахарного песка и 1,5 стак. воды. В кипящий сироп опустите ягоды и варите за один прием до готовности.

3 вариант. Крыжовник наколите, залейте холодной водой и оставьте на 6–8 ч. Затем воду слейте и варите сироп на слитой воде. На 1 кг ягод возьмите 1,2–1,3 кг сахара, 1,5–2 стак. воды. В кипящий сироп опустите ягоды и оставьте до полного остывания. Так сделайте дважды. На третий раз варенье варите 40 мин с момента закипания ягод в сиропе.

Чтобы сохранить зеленый цвет варенья, вскипятите в 1,5 стак. воды 15–20 шт. молодых вишневых листьев, отвар процедите и в нем сварите сироп.

28. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА «ЛАКОМКА». 1 кг ягод

крыжовника, 500 г меда, ядра грецкого ореха.

Возьмите ягоды крыжовника, хорошо промойте и выдавите семечки, в пустую ягоду набейте толченый грецкий орех и все это варите на меду.

29. ВАРЕНЬЕ «ЦАРСКОЕ» ИЗ КРЫЖОВНИКА. Его надо варить из недозрелых ягод. После сортировки и мойки ягоды очистите от стебельков, чашелистиков и семян, надрезая при этом полностью или частично ножом. Через разрез петлей из алюминиевой проволоки или шпилькой удалите семена. Затем крыжовник вновь промойте, уложите в посуду, залейте холодной водой и оставьте на 5–6 ч. При выстаивании ягоды рекомендуется перестилать вишневыми листьями. Последние придают варенью особый аромат, способствуют сохранению зеленого цвета. Далее крыжовник откиньте на дуршлаг, опустите в кипящий сироп (1,5 кг сахара и 2 стак. воды на 1 кг ягод) и выстаивайте не менее 3–4 ч. После этого варите многократно до готовности.

30. МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА. 1 кг крыжовника, 550 г сахара.

Твердые недозрелые ягоды положите в кастрюлю, добавьте несколько ложек воды и разварите под крышкой. Массу тщательно разотрите и пропустите через сито. Полученное пюре уварите на слабом огне, помешивая, до половины первоначальной массы. Затем порциями прибавьте сахар и, помешивая, варите на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг).

Готовый мармелад выложите в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрежьте на кусочки и посыпьте сахаром.

Храните в сухом прохладном месте.

31. МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА И МАЛИНЫ. Высыпьте в

эмалированную кастрюлю 0,5 кг малины, раздавите деревянной толкушкой и протрите через сито с крупными отверстиями. В другой эмалированной кастрюле раздавите 1,5 кг очищенного и промытого крыжовника, влейте полстакана воды, поставьте на огонь и кипятите несколько мин, протрите через сито. Полученное пюре крыжовника и малины переложите, меряя стаканами, в глубокую сковороду с толстым дном, лучше эмалированную. Тщательно перемешайте, поставьте на огонь и варите на медленном огне 5-10 мин. Возьмите сахарный песок из расчета $^3/_4$ стак. на 1 стак. пюре, постепенно всыпайте в пюре, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Варите до тех пор, пока на дне сковороды не перестанет смыкаться полоска, проведенная ложкой. Сваренную массу выложите на пергаментную бумагу, положенную на плоское блюдо, слоем 1–1,5 см, выровняйте ножом и подсушите на воздухе в комнате. Когда все подсохнет, разрежьте на ромбики, обваляйте в сахарном песке или пудре. Сложите в банки и закройте пергаментом.

Ягоды можно не протирать через сито, но тогда в продукте будут «косточки» и частицы крыжовника.

32. ПЮРЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА. Крыжовник, собранный в стадии съемной зрелости, когда в нем самое высокое содержание кислот, сахаров и витаминов, вымойте в проточной воде и, непрерывно мешая, распарьте в небольшом количестве воды. Протрите через сито. На каждый кг полученного пюре положите по 0,5–1 кг сахара или меда, доведите до кипения и кипящим разлейте в банки. Емкости наполните доверху, запечатайте герметически и подержите вверх дном до полного остывания содержимого.

33. КОМПОТ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯГОД КРЫЖОВНИКА. Состав заливки: на 1 л воды 500 г сахара.

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколите и уложите в банки по плечики. Залейте горячим сиропом и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

34. КОМПОТ КРЫЖОВЕННО-СМОРОДИНОВЫЙ. 2 кг крыжовника, 1 кг черной или красной смородины.

Состав заливки: на 1 л воды 200–700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника, наколите и уложите в банки вместе с ягодами черной или красной смородины. Залейте горячим сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 8 мин, литровые — 10–12, трехлитровые — 15 мин.

35. КОМПОТ КРЫЖОВЕННО-ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. 2 кг крыжовника, 1 кг земляники.

Состав заливки: на 1 л воды 200–700 г сахара.

Зрелые достаточно твердые ягоды крыжовника, наколите. Ягоды земляники должны иметь плотную и окрашенную мякоть. Подготовленные плоды крыжовника и земляники слоями уложите в банки по плечики и стерилизуйте, как в предыдущем рецепте.

36. КОМПОТ КРЫЖОВЕННЫЙ С ЛЕПЕСТКАМИ РОЗ. Состав заливки: на 1 л воды 200–700 г сахара.

Готовьте, как обычный компот, а сверху положите лепестки роз из расчета 1 ст. ложки на литровую банку.

37. КОМПОТ КРЫЖОВЕННО-ВИШНЕВЫЙ. 1,5 кг крыжовника, 1 кг вишни.

Состав заливки: на 1 л воды 200–400 г сахара.

Зрелые твердые ягоды крыжовника наколите и слоями уложите в банки вместе с вишней. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 8 мин, литровые — 10–12, трехлитровые — 15 мин.

38. КРЫЖОВНИК С САХАРОМ. 1 кг крыжовника, 100–500 г сахара.

Количество сахара зависит от дальнейшего использования крыжовника: для приправы к мясным и рыбным блюдам берите на 1 кг ягод 100–200 г сахара, для сладкого — 400–500 г.

Ягоды пересыпьте сахаром, переложите в кастрюлю и подогревайте примерно 5 мин, чтобы ягоды пустили сок. Постоянно помешивайте.

Горячую массу разлейте в прогретые банки по края горлышка, укупорьте и сразу же переверните вверх дном до полного остывания.

39. КРЫЖОВНИК НАТУРАЛЬНЫЙ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ.

Крупные зрелые ягоды положите в эмалированную посуду и подогревайте на слабом огне, периодически потряхивая. Чтобы ягоды не подгорели, на 1 кг ягод добавьте 0,5 стак. воды. Когда ягоды пустят сок, нагревание прекратите. Подготовленные банки плотно наполните нагретыми ягодами (с соком) и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25 мин.

40. КРЫЖОВНИК В ЧЕРНИЧНОМ СОКУ. 1 кг крыжовника, 1 кг черники, 100 г сахара.

Ягоды черники засыпьте сахаром, добавьте небольшое количество воды и подогревайте под крышкой до полного размягчения. Подогретую массу протрите через сито и сразу же перелейте в банки с ягодами крыжовника. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

41. КРЫЖОВНИК В ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ. 1 кг крыжовника, 500 г яблок, 100–500 г сахара.

Ягоды наколите и уложите в банки по плечики. Яблоки нарежьте дольками и разваривайте под крышкой в кастрюле, добавив несколько ложек воды. Протрите через сито, в полученное пюре добавьте сахар, размешайте и нагрейте до кипения. Сразу же перелейте в банки с ягодами крыжовника и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

42. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА ПО-ПОЛЬСКИ. 1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 1,5 стак. воды.

Твердые, не совсем зрелые ягоды, наколите и опустите на 2–3 мин в кипящую воду. Охлажденные ягоды переложите в варочный тазик и залейте горячим сахарным сиропом. Доведите до кипения и поставьте в холодное место на 8-10 ч. Затем на слабом огне доведите до кипения, варите 3–5 мин и вновь поставьте в холодное место. Проделайте так еще два раза и варите до готовности.

43. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА ПО-МОЛДАВСКИ. 1 кг крыжовника, 1,3–1,5 кг сахара, 1,5 стак. воды, 50-100 г ядер грецких орехов.

Отберите крупные твердые ягоды, вымойте, сделайте на них боковой надрез и шпилькой извлеките семена с частью мякоти.

Ядра грецкого ореха слегка поджарьте на сковороде и мелко нарежьте. Орехами осторожно начините ягоды крыжовника. Подготовленные таким образом ягоды залейте горячим сахарным сиропом, доведите до кипения и поставьте в холодное место на 8-10 ч. Затем варите до готовности.

44. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА С ОРЕХАМИ. 1 кг крыжовника, 1,3–1,5 кг сахара, 1,5 стак. воды, 80-100 г ядер грецких орехов.

Мелкие или средние ягоды наколите и залейте горячим сахарным сиропом. Ядра грецкого ореха измельчите ножом и добавьте в варенье. Варите до готовности в два приема, как в предыдущем рецепте.

45. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА «ИЗУМРУДНОЕ». 1 кг крыжовника, 1,4 кг сахара, вишневые листья.

Приготовьте отвар из вишневых листьев. Для этого 100 г свежих, здоровых, тщательно вымытых листьев залейте 3 стак. воды, доведите до кипения и процедите. На подготовленных крупных и средних ягодах крыжовника сделайте боковой надрез и с помощью шпильки извлеките семена. Залейте ягоды вишневым отваром и поставьте в холодное место на 12 ч. Затем сок слейте и на нем приготовьте сахарный сироп. Горячим сиропом залейте ягоды и варите 15 мин. За 2–3 мин до окончания варки положите в варенье 10 свежих вишневых листьев. Готовое варенье сразу же разложите в банки и укупорьте жестяными крышками.

Это варенье имеет привлекательный вид: ягоды в нем изумруднозеленого цвета.

46. ВАРЕНЬЕ КРЫЖОВЕННО-МАЛИНОВОЕ. 700 г крыжовника, 300 г малины, 1,3 кг сахара, 1,5 стак. воды.

Приготовьте сахарный сироп и в него порциями высыпьте ягоды крыжовника и малины. Варите до готовности в один прием.

47. ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА. 1 вариант. 1 кг крыжовника, 500 г сахара, 0,5 стак. воды.

Для приготовления джема возьмите недозрелые ягоды. Приготовьте сахарный сироп и в него порциями опустите ягоды. Варите до готовности в один прием.

2 вариант. 1 кг крыжовника, 500 г сахара.

Разделите ягоды на зрелые и недозрелые. Зрелые ягоды засыпьте сахаром, прибавьте 2–3 ст. ложки воды и подогрейте под крышкой до размягчения. Затем ягоды тщательно разомните и в эту массу положите остальные ягоды. Варите на слабом огне до готовности.

3 вариант. 1 кг крыжовника, 100 г сахара.

Ягоды выложите в кастрюлю, пересыпьте сахаром и варите, помешивая, на слабом огне 20 мин. Разложите в горячем виде в банки и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20.

4 вариант. 1 кг крыжовника, 500–900 г сахара.

Отберите зрелые здоровые ягоды. Примерно половину ягод разомните пестиком и с небольшим количеством воды подогрейте до размягчения. Затем протрите массу через сито, смешайте с сахаром, подогрейте на слабом огне до полного его растворения. В пюре положите остальные ягоды и варите до готовности.

48. ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 кг крыжовника, 500 г черной смородины, 800–900 г сахара.

Из ягод черной смородины выделите сок и сварите на нем сахарный сироп. В кипящий сироп порциями опустите ягоды и варите на слабом огне, постоянно помешивая.

Если ягоды начнут развариваться, варку прервите на 10–12 ч.

Так же готовьте джем из крыжовника и вишни.

49. КРЫЖОВНИК, МАРИНОВАННЫЙ ПО-МОЛДАВСКИ. 800 г крыжовника, 200 г зелени укропа.

Состав заливки: на 1 л воды 150 г соли, 5 ст. ложек 9 %-ного уксуса.

Свежий молодой укроп вымойте, нарежьте на кусочки длиной 3–4 см и положите на дно банок. Сверху плотно уложите ягоды крыжовника.

2-3 раза залейте их кипятком, сливая через 5 мин. Затем залейте горячим маринадом, укупорьте и переверните вверх дном до остывания.

50. КРЫЖОВНИК МАРИНОВАННЫЙ, ОСТРЫЙ. Состав маринада: на 1 л воды 400 г сахара, 5 ст ложек 9 %-ного уксуса.

На литровую банку 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, лавровый лист, щепотка соли, листья эстрагона и черной смородины.

Зрелые, одного размера, ягоды крыжовника наколите и уложите в бутылки с широким горлом, предварительно положив на дно пряности. В горлышко каждой бутылки положите по одному листу эстрагона и черной смородины. Бутылки залейте холодным маринадом и укупорьте. Храните маринад при температуре, близкой к 0°.

51. КРЫЖОВНИК СОЛЕНЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды 30–40 г соли.

Ягоды уложите в стеклянные банки или в любую другую посуду с широким горлом. Залейте холодным рассолом, накройте салфеткой и придавите гнетом. Посуду с крыжовником поставьте в холодное место (не выше 10°). Через 1,5–2 мес процесс ферментации заканчивается, и крыжовник готов к употреблению.

Если ферментация проходила при более высокой температуре, качество соленого крыжовника хуже. Соленый крыжовник используйте для приготовления салатов или подавайте к мясным и рыбным блюдам.

52. КРЫЖОВНИК ПО-МОЛДАВСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 5 ст. ложек 9 %-ного уксуса, 50–60 г соли.

На литровую банку 2 дольки чеснока, зелень мяты, укроп, листья хрена и вишни, 2 мелких стручка красного горького перца.

Приправы (их общее количество не должно превышать 5 % объема банки) положите на дно банок. Поверх зелени уложите ягоды крыжовника, залейте кипятком и через 5 мин слейте. Затем залейте маринадом и укупорьте.

Соль и уксус можно добавить прямо в банки, а затем залить кипятком.

53. ПЕКТИН ИЗ КРЫЖОВНИКА. Крыжовник содержит много пектиновых, или желирующих веществ. Используя эти свойства,

из крыжовника можно приготовить пектиновую заготовку.

Отберите зрелый крыжовник. Ягоды вымойте, обрежьте веточки и остатки цветка и, поместив в таз, добавьте воду из расчета 1 стак. воды на 1 кг ягод. Таз поставьте на огонь и, помешивая, варите. Как только ягоды разварятся, снимите их с огня и протрите через мелкое сито до получения пюре.

Пюре выложите в кастрюлю, добавьте 2 стак. сахара на 1 кг массы, поставьте на огонь и, помешивая, доведите до кипения. Сняв с огня, немедленно перелейте в двух-, трехлитровые банки, вынутые из кипятка, закатайте стерильными жестяными крышками и переверните вверх дном.

Если пектиновой заготовкой заполняются мелкие банки емкостью 0,5 и 1 л, то желательно дополнительно пастеризовать их при температуре 80°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин.

54. ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА.

Из пектиновой заготовки можно приготовить желе. Для этого возьмите 1 кг пектиновой заготовки, разогрейте в кастрюле, добавьте 600 г сахара, дайте закипеть и варите на слабом огне 10 мин. Затем массу разлейте по стаканам, охладите, накройте пергаментной бумагой и перевяжите.

55. ПРИПРАВА К МЯСНЫМ БЛЮДАМ ИЗ КРЫЖОВНИКА.

1 кг недозрелых зеленых ягод промойте, дайте стечь воде и подсушите. Очистите 300 г чеснока. Все пропустите через мясорубку, хорошенько перемешайте и разложите в заранее приготовленные, хорошо промытые сухие небольшие баночки (из-под майонеза). Закройте пергаментом. Храните в прохладном месте. Перед подачей на стол добавьте 1–2 ч. ложки (по вкусу) сахарного песка.

56. СОК КРЫЖОВЕННЫЙ. Сок из крыжовника в натуральном виде из-за высокой кислотности не употребляют. Но, разбавленный водой с сахаром или соком ирги, груши, черешни, он является приятным на вкус напитком с нежным ароматом. Сок крыжовника высоко питателен. Он содержит от 7 до 13 % сахара, от 25 до 50 % витамина С, в нем много солей калия и меди. Крыжовник содержит большое количество пектинов, поэтому без предварительной обработки ягод сок извлекается с трудом.

Для приготовления сока отсортированные и промытые ягоды раздробите деревянной толкушкой, мезгу поместите в эмалированную кастрюлю, куда добавьте нагретую до 80° воду — 200 г на 1 кг мезги. Мезгу перемешайте с водой и нагрейте до 60°, выдержите ее при этой температуре полчаса. После выдержки дробленую массу прессуйте, поместив в редкий холщовый мешочек, или отожмите руками, закручивая мешочек. Мезгу

можно прессовать и прессом. После прессования в выжимку добавьте немного воды, перемешайте и прессуйте вторично.

Сок первого и второго отжима консервируйте отдельно.

Сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — пробками, поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°) и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин. Затем немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин осмолите.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутыли до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутыли уложив набок.

Перед употреблением соки по вкусу разбавьте сахарным сиропом.

Из крыжовника вкусны соки с мякотью. Для их приготовления прогретую, приготовленную для прессования мезгу не прессуют, а протирают на сите и немедленно консервируют способом горячего розлива.

Смородина черная

У каждого садовода наверняка растет на участке черная смородина. Популярность этого кустарника объясняется сравнительной легкостью его разведения и выращивания, высокой урожайностью и, конечно, приятным вкусом ягод, которые употребляют не только в свежем виде, но и хранят долгое время впрок.

57. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 0,8–1,2 кг сахара.

Ягоды отделите от кистей, отберите самые крупные, тщательно вымойте, подсушите. Чтобы ягоды в компоте не сморщились и не всплыли, опустите их на 1–2 мин в приготовленный заранее и охлажденный до 60–70° сироп и только после этого уложите в банки. Залейте горячим сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин. Можно пастеризовать при 90° соответственно 20 и 25 мин.

2 вариант. Отобранные крупные ягоды заложите в банки до плечиков, залейте холодным сиропом (из расчета 300–400 г сахара на 1 л воды) или чистым соком смородины, поставьте в кастрюлю с холодной водой и подогрейте. Когда температура достигнет 80°, пол-литровые банки пастеризуйте 8 мин, литровые — 14 мин. Стерилизуйте в кипящей воде соответственно 4 и 6 мин. Затем банки выньте, закатайте и переверните вверх дном.

При консервировании черной смородины рекомендуется применять лакированные или стеклянные крышки.

3 вариант. В солнечную погоду ягоды обмойте на кустах из лейки или из шланга. Дайте им высохнуть. Заранее приготовьте сухие стерильные пробки и бутылки. Протрите руки слабым раствором марганцовки, а ножницы — ваткой, смоченной водкой. Ягоды снимайте с куста руками или ножницами и наполняйте бутылки. Лопнувшие ягоды откладывайте в кастрюлю. Во время сбора постукивайте ладонями о бутылку, чтобы ягоды легли плотнее. Заполнив бутылку доверху, ее сейчас же закройте пробкой, залейте сургучом, воском или парафином и отнесите в сухое прохладное место, где температура не выше 5–6°, положите набок и в таком положении храните.

58. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ БЕЗ САХАРА. Отобранными крупными ягодами наполните банки до плечиков, залейте их кипяченой водой или чистым соком, отжатым из смородины, других ягод или яблок. Банки накройте крышками и пастеризуйте, как указано выше.

Черную смородину можно консервировать без сахара и по такому способу. Ягоды поместите в эмалированную кастрюлю, на дно которой налейте воду или сок (из расчета 0,5 стак. на 1 кг ягод), поставьте на огонь. Непрерывно помешивая, на медленном огне доведите массу до температуры 96°. Затем немедленно переложите ее в двух-, трехлитровые банки, вынутые из кипятка, закатайте их стерильными горячими жестяными лакированными крышками и переверните вверх дном.

59. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ С САХАРОМ. Наполните банки ягодами, послойно пересыпая их сахарным песком. Чтобы больше вошло ягод, банки осторожно постукивайте об стол. На пол-литровую банку возьмите 100 г песка и 2 ст. ложки кипяченой воды. Банки с ягодами накройте крышками, поставьте в кастрюлю с холодной водой и пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки 20 мин, или стерилизуйте в кипящей воде 10 мин.

60. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. В эмалированную посуду всыпьте сахар и ягоды. На 1 кг ягод — 500–700 г сахара. Добавьте 1–2 ст. ложки сока (или надавите небольшое количество ягод для получения сока). Кастрюлю с содержимым поставьте на огонь, накройте крышкой и нагревайте до 85°, время от времени помешивая. Выдерживайте массу при этой температуре 5 мин. Затем наполните ею горячие стерильные банки под крышку и быстро закатайте. Заполняйте банки поочередно.

61. ПЕКТИН ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Черная смородина содержит много желирующих веществ. Используя это свойство, можно запастись на зиму пектиновой заготовкой из этой ягоды.

Зрелые плоды вымойте, дайте стечь воде, положите в кастрюлю, добавив 1 стак. воды на 1 кг ягод и поставьте на огонь.

Когда температура воды достигнет 70°, масса превращается в «кашу». Эту массу быстро протрите на сите. В полученное жидкое пюре добавьте сахар по вкусу, тщательно перемешайте и разлейте по стерильным банкам, накрыв их жестяными лакированными крышками. Пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин. Стерилизуйте в кипящей воде соответственно 7 и 10 мин. Затем крышки закатайте и банки переверните вверх дном.

Пектиновую заготовку из черной смородины можно приготовить пополам с крыжовником.

62. ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 вариант. Из пектиновой заготовки можно приготовить желе. Для этого 1 кг ее разогрейте, добавьте в нее 600 г сахара, дайте закипеть и варите на слабом огне 10 мин. Затем желе разлейте по стаканам, охладите и завяжите пергаментной бумагой.

2 вариант. Ягоды пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром: на 1 л массы — 1 кг сахара. Доведите до кипения, снимите пену и варите 2–3 мин. Расфасуйте и закатайте.

63. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ, МАРИНОВАННАЯ. Банки наполните до плечиков крупными ягодами и залейте маринадом, на приготовление которого возьмите 450 г воды, 0,5 стак. 5 %-ного уксуса, 400 г сахара и специи (5–6 шт. душистого перца и гвоздики, небольшой кусочек корицы). Воду, сахар и специи вскипятите, охладите, процедите, добавьте уксус и залейте ягоды этим маринадом. Банки накройте прокипяченными крышками, поставьте в кастрюлю с холодной водой, доведите воду до кипения и стерилизуйте консервы в кипящей воде 3 мин (банки любой емкости).

Маринованную смородину хорошо подавать к мясным блюдам.

64. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 вариант. При варке варенья необходимо помнить, что это ягода «сухая», мелкая, кожица у нее тонкая, значит, на 1 кг ягод надо брать воды больше 1,5 стак., сахара-1,3–1,5 кг. Тогда при правильной варке получится мягкое, «маслянистое», кисло-сладкое варенье, которое никогда не засахарится.

Крупные, вымытые и обсушенные ягоды опустите в кипящий сироп, таз встряхните для равномерного погружения ягод в сиропе и варите до готовности в один прием, снимая пену.

2 вариант. Ягоды залейте горячей водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. Продержав 2 мин в кипятке, откиньте их на дуршлаг или сито. Сахар залейте водой, в которой бланшировались ягоды (на 1 кг ягод 1,5 кг сахара и 2 стак. воды), доведите сироп до кипения, опустите в него ягоды и варите варенье до готовности.

3 вариант. Очищенные ягоды бланшируйте 3–5 мин в кипятке, затем откиньте их на дуршлаг, а на этой же воде готовьте сироп из расчета на 1 кг ягод 1,4 кг сахара и 4 стак. воды.

В кипящий сироп опустите ягоды и снимите с огня на 3–4 ч. Потом варенье варите в 2–3 приема по 5–7 мин с момента закипания. Выстаивайте между варками по 6–8 ч.

Некоторые сорта черной смородины обладают свойством быстро образовывать желе. Такие ягоды варите следующим образом. Когда сироп закипит, отлейте $^1/_3$ часть его, а в остальной сироп положите ягоды и варите. Незадолго до готовности варенья отлитый сироп подогрейте, вылейте в таз, дайте прокипеть и снимите с огня.

65. СМОКВА ИЗ СМОРОДИНЫ. Ягоды вымойте, обсушите. На

5 кг их возьмите 3 кг сахарного песка и 150 г воды. Все смешайте, поставьте на маленький огонь и варите, помешивая деревянной лопаточкой, пока масса не будет отставать от дна посуды и тянуться за лопаточкой. Готовую массу выложите на блюдо, смоченное водой. Когда масса высохнет, нарежьте ее кубиками, ромбиками, посыпьте сахарной пудрой, уложите в стеклянную посуду и завяжите пергаментной бумагой.

66. ДЖЕМ СМОРОДИНОВЫЙ ПО-ЧЕШСКИ. 1,2 кг пюре черной смородины, 600 г черешни без косточек, 800 г сахара, 0,5 стак. воды.

Черешню вымойте, удалите плодоножки и косточки, проварите плоды 10–15 мин в сахарном сиропе. Сахарный сироп приготовьте из 300 г сахара и 0,5 стак. воды. Черешню отбросьте на дуршлаг. Черную смородину распарьте в кастрюле под крышкой и протрите через сито. Оставшийся сироп смешайте с черносмородиновым пюре и варите 15–20 мин, добавьте оставшийся сахар и варите до готовности. После этого в горячий джем положите черешню, перемешайте, варите еще 1–2 мин и фасуйте.

67. МАРМЕЛАД-АССОРТИ ПО-ПОЛЬСКИ. 500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы,

400 г сахара.

Сладкие яблоки нарежьте дольками, не очищая, положите в кастрюлю. Зрелую тыкву очистите от семян и кожицы, нарежьте мелкими кусочками и тоже положите в кастрюлю. Влейте несколько ст. ложек воды и распарьте яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протрите через сито. Черную смородину и крыжовник разомните деревянным пестиком, засыпьте сахаром, перемешайте и подогрейте до полного растворения сахара. Эту массу также протрите через сито, а затем смешайте с яблочно-тыквенным пюре. Варите до готовности. Фасуйте в горячем виде.

68. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С САХАРОМ «ХОЛОДНОЕ». 1 кг ягод черной смородины, 1,5–1,8 кг сахара.

Высыпьте ягоды в кастрюлю, добавьте несколько ложек воды и распарьте под крышкой до размягчения. Горячую массу протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар, тщательно перемешайте. Чтобы сахар растворился, пюре поставьте в холодное место на 8-10 ч. Когда сахар полностью растворится, разлейте пюре в банки или бутылки, укупорьте и храните в темном прохладном месте.

69. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С САХАРОМ. 1 кг ягод черной смородины, 0,8–1 кг сахара, 0,5 стак. воды.

Ягоды распарьте под крышкой с небольшим количеством воды и протрите через сито. Полученное пюре смешайте с сахаром, подогрейте до 70–80°, растворите в нем сахар и разлейте массу в банки. Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 20 мин, двухлитровые — 20–25, трехлитровые — 35–40 мин.

70. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ НАТУРАЛЬНОЕ. 1 кг ягод черной смородины, 0,5 стак. воды.

Ягоды распарьте под крышкой, залейте водой и протрите через сито. Пюре поставьте на слабый огонь, доведите до кипения, после чего сразу разлейте в горячие банки и укупорьте.

71. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. 1 кг черной смородины, 1,5–2 кг сахара.

Отберите крупные ягоды, измельчите, пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром. Перемешайте до полного растворения сахара. Полученную массу разложите в банки и укупорьте. Храните в темном холодном месте.

72. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. 1 кг ягод, 200–300 г сахара.

Примерно $^2/_3$ ягод плотно уложите в банки. Остальные ягоды положите в кастрюлю, засыпьте сахаром и подогревайте под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара. Затем содержимое протрите через сито и полученным соком

залейте ягоды в банках. Пастеризуйте при 90°: литровые банки 20 мин, двухлитровые — 35, трехлитровые — 45 мин.

73. МАРМЕЛАД ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Крупные зрелые ягоды черной смородины разомните и разварите в кастрюле под крышкой. Горячую массу протрите через сито и уварите до готовности.

74. ЖЕЛЕ «ХОЛОДНОЕ» ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 1,6 кг ягод черной смородины, 1–1,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Из свежесобранных ягод выделите сок (см. соответствующий рецепт), смешайте его с сахаром в соотношении 1:2. Чтобы сахар растворился, сок слегка подогрейте, не доводя до кипения. Разлейте в горячем виде и укупорьте. Храните в темном прохладном месте.

75. ПАСТИЛА ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 кг ягод черной смородины, 600 г сахара, $^3/_4$ стак. воды. Ягоды положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и разварите под крышкой до размягчения. Массу протрите через сито. Полученное пюре тщательно перемешайте с сахаром и уваривайте в кастрюле до консистенции густой сметаны. Горячую массу уложите в деревянные или фанерные лотки и просушите в духовке, нагретой до 60–70°, в течение 10–12 ч. Накройте пергаментом и храните в сухом и холодном месте.

76. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ СУШЕНАЯ. Ягоды переберите, вымойте, обсушите, разложите в один слой на ситах. Сушите при 50–60° в течение 2–4 ч. Следите, чтобы ягоды не пересохли. Сушка считается законченной, если ягоды, сдавленные в кулаке, не слипаются. Сушка на солнце не желательна — при этом разрушаются витамины.

77. СОК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Сок черной смородины — один из лучших источников витамина С (аскорбиновой кислоты). В нем много также других витаминов и каротина. Для приготовления сока годятся вполне зрелые ягоды всех сортов. Но из-за высокой кислотности (3 % и выше) рекомендуется сок при употреблении разбавлять в два раза водой с сахаром.

Собранные, отсортированные, промытые ягоды раздавливайте деревянной толкушкой в эмалированной посуде. Добавьте подогретую до 80° воду (на 1 кг мезги 1,5 стак. воды). Мезгу подогрейте, помешивая, до 60°, при этой температуре выдерживайте 30 мин под крышкой.

Затем из горячей мезги отожмите сок, подогрейте его до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — пробками и поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°). Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин. После чего немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутыли до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутыли уложив набок.

Из черной смородины лучше готовить натуральный сок с мякотью, для чего промытые ягоды поместите в кастрюлю, в которую предварительно налейте подогретую воду (1 стак. воды на 1 кг черной смородины). Ягоды при непрерывном помешивании нагрейте до 65°, затем быстро протрите через сито. В полученный густой сок с мякотью добавьте кипящий сахарный сироп (на 1 стак. сахара 1,2 стак. воды) и консервируйте способом горячего розлива.

Смородина красная, белая, розовая

Десертные качества этой смородины высоки из-за хорошего сочетания вкуса, размера, внешнего вида ягод, их нежесткой кожицы. Растения очень урожайны, поэтому много ягод можно перерабатывать, и прежде всего для приготовления сока, а также для консервирования и замораживания. Мармелад, желе, смоква из смородины красной, белой, розовой тоже очень вкусны и красивы.

78. СИРОП ИЗ КРАСНОЙ, БЕЛОЙ ИЛИ РОЗОВОЙ СМОРОДИНЫ. Натуральный сок красной, белой или розовой смородины смешайте с сахарным песком (на 1 л сока 1,3 кг песка), нагрейте до полного растворения сахара, разлейте в пастеризованные горячие бутылки и герметически укупорьте. Сироп ароматен и очень хорош для приготовления прохладительных напитков.

79. СИРОП ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг красной смородины, 60 мл сока черной смородины или малины, 0,8–0,85 кг сахара.

Ягоды белоплодных сортов очистите, вымойте и разомните деревянным пестиком. На 1 кг массы добавьте 50-100 г сахара, перемешайте и отставьте в холодное место на 3–4 дня. После этого массу переложите во фланелевый мешочек и дайте стечь соку самотеком (чтобы сок лучше выделялся, первую порцию вылейте снова в мешочек). Полученный сок смешайте с остальным сахаром, добавьте сок черной смородины или малины, доведите до кипения, разлейте в подготовленные бутылки или банки, укупорьте и переверните их вверх дном.

80. СОК ИЗ БЕЛОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Он не обладает характерным вкусом и ароматом: слишком кислый, а потому в натуральном виде неприятен. Для улучшения аромата сок этих ягод рекомендуется купажировать с малиновым соком, а для улучшения вкуса — добавлять сок малокислых яблок или ирги. Но если нет других культур, сок белой и красной смородины консервируют в натуральном виде, а перед употреблением разбавляют по вкусу сахарным сиропом.

Ягоды белой и красной смородины очень нежные, и перерабатывать на сок их необходимо в день сбора. Ягоды вымойте, удалите испорченные, отделите вручную от кистей (они могут придать соку неприятный травянистый привкус) и раздавите в эмалированной посуде деревянной толкушкой. Из раздавленной мезги легко отделяется сок. Можно отделить сок вручную, отжав мезгу через мешочек из канвы, можно использовать для этой цели и любой прибор, находящийся в хозяйстве: пресс, соковыжималка и т. д. Можно получить стерильный сок, пользуясь соковаркой.

Полученный сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), прикройте стерильными крышками, а бутылки — пробками и поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°). Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20 мин и трехлитровые — 30 мин. После этого их немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин лежки осмолите.

В крупной таре (емкостью не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутыли до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутыли уложив набок.

81. ЖЕЛЕ СЫРОЕ ИЗ КРАСНОЙ ИЛИ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ. Возьмите свежеотжатый натуральный сок слегка недозревших ягод красной или белой смородины, смешайте с сахарным сиропом (1,2 кг на 1 л сока) и расфасуйте в небольшие стерильные сухие банки. На желе положите кружочек пергамента,

смоченный в водке, а банки укупорьте любыми пластмассовыми крышками. Храните банки в прохладном месте, оберегая от сотрясений, особенно в первые 1–2 дня.

Желе получится плотным и особенно вкусным, если приготовить его на фруктовом сахаре (1 стак. фруктового сахара на 1 стак. сока). В соках на фруктовом сахаре ярче выражены вкус и аромат. Но с фруктовым сахаром нельзя готовить желе вареное, так как уже при 102–105° фруктоза плавится.

82. ЖЕЛЕ ВАРЕНОЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Возьмите слегка недозревшие ягоды, отожмите из них сок, уварите его в мелкой посуде, прибавляя постепенно половину (400 г) нормы сахара, а другую половину (еще 400 г) введите небольшими порциями перед концом варки. Готовность желе определите по температуре кипения (107–108°) или на глаз: проведите по дну деревянной ложкой, если желе готово — останется дорожка. Расфасуйте желе в стерильные, прогретые над огнем или в духовке небольшие банки. Укупорьте их после выстаивания 8-10 ч обычными пластмассовыми крышками.

83. ЖЕЛЕ-АССОРТИ. 3 стак. сока красной смородины, 1 стак. сока черной смородины, 1 стак. малинового сока, 1–1,2 кг сахара.

Соки красной, черной смородины и малины смешайте, добавьте сахар и размешайте до полного растворения. Разлейте в банки и укупорьте. Храните в холодном месте.

84. СМОРОДИНА КРАСНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Отделите ягоды от кистей, вымойте, обсушите и подогрейте в кастрюле под крышкой, пока они не пустят сок. Горячими переложите их в подогретые банки, уплотните так, чтобы сверху они были покрыты соком. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин.

85. МАРМЕЛАД ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 кг ягод красной смородины, 0,5 кг сахара.

Ягоды распарьте под крышкой с небольшим количеством воды до размягчения и протрите через сито, смешайте с сахаром и варите, пока вес мармелада не станет равным 1 кг.

86. ПРИПРАВА ИЗ СОКА КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 л сока, 100 г сахара.

В свежеотжатый сок добавьте сахар и уваривайте до $^1/_3$ объема. В горячем виде разлейте в бутылки или банки объемом не более 0,5 л, сразу же укупорьте и залейте сургучом или смолкой.

87. СМОРОДИНА КРАСНАЯ, МАРИНОВАННАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Состав заливки: на 1 л сока красной смородины — 0,5 л воды, 4 ст. ложки уксуса, 1 кг сахара. На литровую банку — 8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек

корицы.

Из ягод извлеките сок, смешайте с водой, подогрейте, добавьте сахар, специи, доведите до кипения, прибавьте уксус, снова доведите до кипения и охладите. Банки заполните ягодами по плечики и залейте холодным маринадом. Стерилизуйте в кипящей воде 3 мин. Закатайте крышками и переверните вверх дном до остывания.

88. СМОРОДИНА КРАСНАЯ, МАРИНОВАННАЯ. Промойте ягоды, отцедите. Отберите веточки с крупными плодами, уложите в банки, залейте горячим маринадом: 1 л уксуса и 1 кг сахара на 2,5 кг ягод. Банки плотно закройте и держите в прохладном месте. Зимой — это прекрасное украшение к столу, дополнение к любым блюдам.

89. КРАСНАЯ И БЕЛАЯ СМОРОДИНА МАРИНОВАННЫЕ. 1 вариант. Ягоды крупноплодных сортов вымойте, просушите, снимите с веточек. Наполните банки ягодами до плечиков, осторожно постукивая банками по столу, чтобы ягоды легли плотнее.

Для приготовления 1 л маринада возьмите 250 г воды, 500 г сахара, 200 г чистого сока этих ягод, 60 г 6 %-ного столового уксуса (для запаха) и специи: душистый перец, корица, гвоздика. Маринад вскипятите, охладите, процедите, залейте им ягоды, поставьте банки в кастрюлю с холодной водой, накрыв жестяными лакированными крышками. Медленно нагрейте воду до температуры кипения и стерилизуйте в ней банки 3 мин, после чего выньте банки из воды, закатайте крышки и переверните банки вверх дном.

Маринованные ягоды подавайте к мясным блюдам.

2 вариант. Банки наполните до плечика ягодами и залейте слабым раствором маринада. На приготовление маринада возьмите 500 г воды, 150 г 6 %-ного столового уксуса, 400 г сахара и специи: по 5–6 шт. душистого перца и гвоздики и небольшой кусочек корицы. Уксус налейте в остывший маринад. Стерилизуйте банки в кипящей воде 3 мин. Маринад подается к рыбным и мясным блюдам.

90. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Для варенья лучше брать крупноплодные сорта красной смородины. Ягоды вымойте, высушите, снимите с кисточек.

Для приготовления сиропа на 1 кг ягод возьмите 1 кг сахара и 0,5 стак. воды. В кипящий сироп опустите ягоды, таз встряхните, чтобы они погрузились равномерно, и варите на среднем огне. Через 20 мин с момента закипания ягод в сиропе снимите таз с огня и возьмите пробу. Ложку с охлажденным сиропом наклоните: если сироп из ложки не выливается, а

держится в виде желе, то варенье готово. В готовое варенье можно добавить порошок ванилина.

91. ВАРЕНЬЕ-АССОРТИ. 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг черной смородины, 0,5 кг яблок, 2 стак. ядер грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Смородину переберите, промойте и варите под плотно закрытой крышкой, пока плоды не станут мягкими, в 1 стак. воды (на слабом огне). Затем ягоды разомните и протрите через крупное волосяное сито. В эмалированном тазу вскипятите мед с сахаром и опустите в него нарезанные дольками яблоки, очищенные и измельченные ядра грецких орехов и протертую смородину. Варите на слабом огне 1 ч, осторожно помешивая. Варенье получается очень вкусным!

92. ДЖЕМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ С АРБУЗОМ. 1 кг смородины, сахар (столько стак., сколько стак. красной смородины), мякоть арбуза 1 кг.

Смородину истолките с сахаром, добавьте мякоть арбуза и перемешайте. Доведите до кипения и варите 35–40 мин. Дайте немного остыть и протрите через сито. Разложите в чистые банки с пластмассовыми крышками. Храните в холодильнике.

V Ягода-малина в лес меня манила

Актинидия

(НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕНА АКТИНИДИЯ КОЛОМИКТА).

Одна из самых раннеспелых и морозоустойчивых лиан мира. Плоды крупные, зеленого или желтого цвета с продольными полосками, внешне напоминают крыжовник — тупоконечные, сочные, нежные, сладкие, с тонким приятным ароматом. Созревают в начале августа-сентябре. Актинидия распространена на Дальнем Востоке, Сахалине и Курильских островах. В последнее время все более интенсивно внедряется в любительское садоводство различных регионов страны.

Актинидия представляет большую ценность. Исключительные по вкусу плоды напоминают ананас, имеют богатый химический состав, обладают тонизирующим и лечебным свойствами. Достаточно двух-трех ягод, чтобы удовлетворить суточную потребность человека в витамине С.

1. КОМПОТ ИЗ АКТИНИДИИ. Ягоды вымойте, удалите плодоножки и остатки околоцветника. Положите в банки до плечиков и засыпьте послойно сахаром в соотношении 1:1. Банки с ягодами укупорьте и храните в холодном месте при 0°.

Плоды можно залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1 л воды, и пастеризовать при 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

2. СОК ИЗ АКТИНИДИИ. Актинидия созревает неравномерно, и для приготовления сока ягоды собирают выборочно. Их вымойте и немедленно отожмите сок холодным способом. Ягоды сочные и легко выделяют сок. Его нагрейте в эмалированной посуде до 80°, быстро разлейте в прокипяченные бутылки или банки и укупорьте.

3. АКТИНИДИЯ ВЯЛЕНАЯ. Наиболее традиционный способ

заготовки актинидии. Плоды лучше собрать немного недозревшими, но мягкими. Вымойте, просушите, пересыпьте сахаром (300 г на 1 кг плодов) и дайте постоять при комнатной температуре 24 ч. Массу плодов с сахаром залейте горячим сиропом (300 г сахарного песка и 1 стак. воды на 1 кг массы). Все вместе прогрейте 5–8 мин при 80°. Полученный сироп слейте, а ягоды подвялите в духовке. Очень важно придерживаться определенной температуры и времени по периодам: 15 мин при 80°, 30 мин — при 70°, затем 3–5 ч — при 30° (возле батареи) до полной готовности продукта. Вяленую актинидию, очень похожую на изюм, заложите в коробки с целлофаном и храните в сухом месте.

4. ВАРЕНЬЕ ИЗ АКТИНИДИИ. При правильной варке ягоды актинидии не разваривaются, а лишь сморщиваются и слегка твердеют. Особенно ценно то, что в варенье из плодов актинидии хорошо сохраняются витамины. Причем в ягоде витамина С больше, чем в сиропе, на 30 мг%. Для варенья на 1 кг ягод актинидии возьмите 1 кг сахара и 1 стак. воды. В горячий сироп опустите ягоды и выдерживайте 5–6 ч. Затем варите в 2–3 приема до готовности.

5. ВАРЕНЬЕ ИЗ АКТИНИДИИ «СЫРОЕ». Многие считают его самым ценным продуктом переработки актинидии. Разотрите плоды (40 % плодов и 60 % сахара) до полного растворения последнего. При температуре 15° сырое варенье хранится 9 мес., полностью сохраняя витамин С. Если температура выше, оно начинает бродить, расслаивается, но вкус не меняет и, если температуру снизить, брожение прекращается. Свежие плоды, растертые с двойным количеством сахара, не бродят и не теряют своей свежести до трех лет.

6. СИРОП ИЗ АКТИНИДИИ, в свежеотжатый сок актинидии добавьте сахар (500 г на 1 л), растворите его при подогревании, доведите смесь до кипения и выдержите 5 мин. Горячий сироп разлейте в подготовленные бутылки, закупорьте и уберите в холодное место.

Барбарис

Сильноветвистый, колючий кустарник с серой корой, опадающими на зиму листьями и мощным корневищем. Плоды — сочные ягоды, собранные в кисть. Вкус выраженный кислый. Незрелые плоды ядовиты, но после созревания теряют данные свойства. Из спелых плодов можно приготовить соки, сиропы, напитки, варенье, пастилу, приправы к мясным блюдам и др. Для длительного хранения плоды надо пересыпать сахаром и хранить в прохладном месте. Плоды можно сушить.

7. СИРОП ИЗ БАРБАРИСА. Отберите зрелые ягоды, очистите их, помойте, разотрите ложкой, прибавьте немного воды, положите в мешок из плотной ткани. На второй день, когда сок стечет, его вскипятите, процедите, положите сахар, снова дайте ему вскипеть, процедите и расфасуйте.

На 5 стак. сока берут 1 кг сахара.

8. МАРМЕЛАД ИЗ БАРБАРИСА. Спелые ягоды очистите, вымойте, залейте водой и разварите. После этого массу «отбросьте» на решето. Когда отвар стечет, массу протрите через сито, смешайте с сахаром (750 г на 1 кг массы) и уваривайте до готовности.

9. КОМПОТ ИЗ БАРБАРИСА. Компот старайтесь готовить только из хорошо созревших плодов. Вымытые и очищенные от плодоножек плоды уложите в банки и залейте горячим сахарным сиропом (на 1 л воды 500 г сахара), прогрейте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, или стерилизуйте в кипящей воде 3–5 мин.

10. ЖЕЛЕ ИЗ БАРБАРИСА. Плоды вымойте, залейте водой (1 стак. на 1 кг плодов), поставьте на огонь, прогрейте, помешивая, до размягчения ягод. Затем плоды протрите через сито. В протертую массу добавьте сахар (1–1,2 кг на 1 кг массы) и уваривайте до температуры 104–105°. В горячем виде желе разлейте в горячие банки, остудите и завяжите пергаментной бумагой для хранения.

И. ПАСТИЛА ИЗ БАРБАРИСА. Спелые очищенные ягоды барбариса, сваренные в воде, протрите через сито, смешайте массу с мелким сахарным песком (0,5 стак. песка на 1 стак. ягод), взбейте до густой пены, положите в кастрюлю и выпарьте до надлежащей густоты. Массу переложите в формочки и поставьте в печь или духовку. После подсыхания пастилу обсыпьте сахарной пудрой.

12. ВАРЕНЬЕ ИЗ БАРБАРИСА. Благодаря приятному, кислому, «охлаждающему» вкусу барбарисовое варенье очень ценится.

Ягоды очистите, залейте тепловатой водой и оставьте на 8-10 ч, затем выньте косточки (а можно и не вынимать). Приготовьте сироп из 1,5–2 кг сахара и 6 стак. воды на 1 кг ягод, залейте им ягоды и варите в течение 30 мин, пока они не станут мягкими. При этом сироп должен «сплывать» с ложки в виде капельки.

13. БАРБАРИС СОЛЕНЫЙ. Поздней осенью соберите барбарис целыми веточками, положите в банки, залейте остывшей кипяченой соленой водой. Банки закройте. Зимой подайте на гарнир к жаркому и другим кушаньям. Если вдруг образуется плесень в банках, то воду слейте и залейте свежей.

На 3 стак. воды берут 100 г соли.

14. ШЕРБЕТ ИЗ БАРБАРИСА. 4 стак. ягод барбариса, по 2 стак. сахара и воды.

Спелые ягоды промойте, обсушите, положите в чашку и тщательно разотрите, чтобы отделились косточки. Залейте косточки кипяченой водой, настаивайте 1 ч, процедите. Пюре смешайте с сахаром, настоем от косточек. Храните в банках с закрытыми крышками в темном прохладном месте. Перед подачей шербет разведите холодной кипяченой водой, добавьте сок лимона, кусочки льда.

Боярышник

Кустарник, реже — деревце высотой до 5–6 м. Растет повсеместно, кроме Крайнего Севера. Ягоды его различной формы — шаровидные, продолговатые, грушевидные; по окраске желтые, красные, черные, приятные на вкус (не следует забывать, что у боярышника сомнительного плоды ядовиты). Созревают плоды в августе-сентябре и долго остаются на растениях. Есть свежими их вряд ли кто станет — несладки и мучнисты. Но запасти их впрок полезно для дома. В домашних условиях из боярышника можно приготовить различные напитки, кисели, джемы, пастилу, сок, начинки для пирожков.

15. КОМПОТ ИЗ БОЯРЫШНИКА. Созревшие плоды освободите от семечек, залейте 30 %-ным сахарным сиропом и оставьте для настаивания 8-10 ч. После этого сироп слейте и кипятите, а плоды сложите в стеклянные банки и залейте прокипяченным сиропом. Пастеризуйте и закупоривайте банки.

16. ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА.

Плоды переберите, вымойте, ссыпьте в посуду и залейте водой (0,5 стак. на 1 стак. плодов), затем поставьте на огонь и варите до размягчения. Отвар процедите в отдельную кастрюлю, а сваренные плоды хорошо разомните, залейте отваром и протрите через сито. Выжимки с семенами и кожицей выбросьте, полученную массу смешайте с сахаром (1 кг на 1 л отвара). После растворения сахара массу уварите до состояния густой сметаны. Можно добавить сок барбариса, красной смородины или других кислых плодов и ягод. Тогда джем приобретет кисло-сладкий вкус.

Брусника

Брусника моченая, томленая, на меду… У кого не потекут слюнки от упоминания таких яств? А ведь чуть ли не каждый из нас может запастись ими впрок, ведь растет брусника практически повсеместно. И ежегодные урожаи этой чудесной ягоды исчисляются многими сотнями тысяч тонн…

17. КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ. Ягоды переберите, удалите мелкие, поврежденные и вымойте. Затем бруснику уложите в банки до высоты плечика, залейте горячим сахарным сиропом (400–500 г сахара на 1 л воды) и пастеризуйте при температуре 80°: пол-литровые банки 5–6 мин, литровые — 8-10 мин или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 3 и 5 мин.

18. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ. 1 вариант. 1 кг ягод, 6 стак. сахара, 1,5 стак. воды, 4–6 гвоздичек, 3–4 средних яблока, корица.

Отберите спелые, без белых бочков, ягоды. Для удаления специфического запаха и горьковатого привкуса перед варкой обдайте ягоды кипятком. Чтобы возместить недостаток кислоты, варите с яблоками, лимоном, апельсинами из расчета: на 1 кг ягод — 1 апельсин и половина лимона. Аромат восполняется корицей, ванилином и лимонной цедрой. Если брусника подается к жаркому, блинчикам или используется как начинка в пироги, тогда часть сахара лучше заменить медом или патокой в том же количестве.

2 вариант. Ягоды промойте в холодной воде, обдайте 3–4 раза кипятком, процедите, положите в густой сироп, выдержите 10 мин и кипятите. При набухании ягод и порозовении сиропа добавьте корицу, гвоздику, дольки очищенных яблок, сбрызнутых соком лимона, и варите до готовности.

3 вариант. 1 кг ягод, 6 стак. меда.

В ягоды, сваренные или пропаренные до появления сока, добавьте 1 стак. меда и варите 30 мин. Положите оставшийся мед, дольки яблок и, помешивая, варите на слабом огне до готовности. Привкус меда можно ослабить добавлением в варенье мелко нарезанной вареной апельсиновой корки.

4 вариант. Ягоды переберите, вымойте, обдайте крутым кипятком для удаления горечи. Затем откиньте их на дуршлаг или на решето и дайте стечь воде. Яблоки очистите и разрежьте на дольки.

Сахарный сироп готовьте из расчета: на 1 кг брусники 1 кг яблок, 2,5 кг сахарного песка и 2 стак. воды. В кипящий сироп опустите бруснику с яблоками и варите на среднем огне до готовности.

5 вариант. Переберите, промойте зрелые ягоды, на 2–3 мин опустите их в кипящую воду и выложите в тазик для варки варенья. Добавьте на 1 кг ягод 100 г воды, 500–700 г меда, кусочек молотой корицы, 2–3 бутона гвоздики, 1 ч. ложку лимонной цедры. Варите до готовности на слабом огне за один прием. Перед окончанием варки добавьте приправы — листья мяты, цвет липы, лепестки шиповника.

6 вариант (по-белорусски). Подготовленные ягоды обязательно предварительно залейте кипятком и выдержите 2–3 мин. Только тогда варенье будет нежным и вкусным. После этого откиньте бруснику на сито, дайте стечь лишней воде и поместите в таз для варенья. Залейте кипящим сиропом (1,2 кг сахара и 3 стак. воды на 1 кг ягод) и варите до готовности. В конце варки желательно добавить гвоздику (3–4 шт.). И, конечно, хорошо бруснику смешать с яблоками или грушами (0,5 кг на 0,5 кг ягод). Плоды очистите от кожицы, сердцевины, нарежьте дольками. Вначале в сахарном сиропе немного проварите яблоки или груши, потом положите бруснику. Можно добавить лимонные корки или цедру.

19. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ. 1 вариант. Мятыми спелыми ягодами наполните эмалированное ведро, кастрюлю или стеклянную банку наполовину, затем положите кружок и гнет и залейте суслом до самого верха. Для приготовления сусла на 1 кг брусники возьмите 400 г сахара и немного специй — гвоздику, корицу, душистый перец. Посуду с брусникой закройте крышкой и храните в прохладном месте.

Сусло можно приготовить на меду, взяв вместо сахара 600 г меда на 0,25 ведра кипяченой холодной воды. Через 25–30 дней брусника будет готова.

2 вариант. 3 л воды, 2,5 стак. сахара или 2 стак. меда, 1 ч. ложка соли, по щепоти корицы, гвоздики и душистого перца.

Спелые твердые ягоды, промытые холодной водой, положите в стеклянную или эмалированную посуду, залейте кипяченой водой с сахаром, солью и пряностями. Раствор кипятите 2–3 раза, остудите и залейте им ягоды с верхом.

Так же мочат и морошку.

3 вариант. Для отвара: 3 л воды, 2,5 стак. сахара, по 1 ч. ложке корицы и гвоздики. Перебранную, промытую, процеженную бруснику уложите слоями, чередуя со слоями антоновских яблок, сверху положите слой брусники и залейте все дважды прокипяченным остуженным отваром. Накройте кружком с легким гнетом. Моченые яблоки, очень вкусные, приобретут розоватую окраску.

4 вариант. Отберите крупные, зрелые ягоды. На 10 л воды

возьмите 100–300 г соли и 300–500 г сахара. Гвоздику и корицу добавьте по вкусу. Примерно через месяц моченые ягоды можно подавать к столу.

Подобным же образом можно мочить клюкву.

5 вариант. Перебранную и промытую холодной водой бруснику насыпьте в стеклянную или эмалированную посуду, хорошо прошпаренную бочку или кадку и залейте кипяченой остуженной водой или сиропом (на 1 л воды 100 г сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли) — все доведите до кипения и охладите. Жидкость должна только покрывать ягоды. Для улучшения вкуса в бруснику хорошо положить яблоки (Антоновку). Иногда добавляют душистый перец, корицу (по вкусу). Хранить следует в прохладном месте.

Моченая брусника — хороший гарнир к мясным и рыбным блюдам, ее можно также добавлять в винегреты и салаты. За несколько ч до употребления в моченую бруснику надо положить сахарный песок по вкусу.

20. БРУСНИКА В ВИНЕ. На литровую банку 700 г брусники, 350 г сахара, 200 г белого виноградного вина, кусочек немолотой корицы, 2 шт. ароматной гвоздики и 2 ломтика лимона.

Перебранную и хорошо промытую бруснику, пересыпая сахаром, слоями уложите в банки. Сверху положите корицу, ароматную гвоздику и ломтики лимона. Залейте вином и банки плотно закройте. Стерилизуйте в кипящей воде 10 мин или пастеризуйте при 85° 30 мин.

21. КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ И ГРУШАМИ. Состав заливки: на 1 л воды 300–400 г сахара.

Сладкие яблоки и груши очистите и нарежьте дольками. Ягоды брусники и дольки плодов уложите в банки слоями или вперемешку. На дно банки или сверху положите для аромата 2–3 дольки нарезанного лимона. Залейте горячим сахарным сиропом и пастеризуйте при 85°: литровые банки 15 мин, двухлитровые — 25, трехлитровые — 35–40 мин.

22. КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ ПО-ЧЕШСКИ. Состав заливки: на 350 мл воды 400 г сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Сварите сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускайте мытые и обсушенные ягоды брусники и варите по 4 мин, после чего засыпайте в банки. Когда будут подготовлены все ягоды, в сироп добавьте лимонную кислоту и снимите пену. Сиропом залейте ягоды в банках. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25–30 мин.

23. БРУСНИКА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. 1 кг брусники, 1 кг сахара.

Зрелые ягоды вымойте и опустите на 5–6 мин в кипящую воду. В горячем виде протрите бруснику через сито или дуршлаг и смешайте с сахаром. Полученную массу подогрейте до полного растворения сахара и сразу заполните ею банки. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25–30 мин.

24. БРУСНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ С ЯБЛОКАМИ. 1 кг брусники, 500 г яблок.

Состав заливки: 1 л брусничного сока, 300 г сахара.

Яблоки очистите от кожицы и, удалив сердцевину, нарежьте дольками. Бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин. В варочный таз высыпьте зрелые ягоды, добавьте яблоки и залейте все брусничным соком. Для получения сока ягоды залейте 3 стак. воды, доведите до кипения и варите, пока ягоды не полопаются; отожмите сок и разведите в нем сахар. Нагрейте массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлейте в банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

25. БРУСНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ СО СЛИВАМИ. Состав заливки: на 1 л брусничного сока 300–400 г сахара.

Вымытую бруснику и разрезанные на половинки сливы без косточек уложите вперемешку в банки. Подготовьте сок-заливку, как в предыдущем рецепте. Банки с ягодами заполните горячей заливкой. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25–30 мин. Стерилизуйте в кипящей воде соответственно 4, 8 и 15 мин.

26. БРУСНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ ПО-ЧЕШСКИ. 1 вариант. 1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды разогревайте в кастрюле под крышкой с несколькими ст. ложками воды, пока не пустят сок. Уваривайте при постоянном помешивании. Частями добавляйте сахар и варите еще 10 мин. Соберите пену. Ягоды извлеките и разложите в банки. Сироп доведите до кипения и залейте им ягоды. Сразу же укупорьте банки и переверните вверх дном до полного остывания.

2 вариант. 1 кг брусники, 450 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды перемешайте с сахаром и подогревайте в духовке, пока не пустят сок. Когда ягоды станут «стекловидными», переложите их в банки. Сироп доведите до кипения и залейте им ягоды. Банки укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

27. ПРИПРАВА БРУСНИЧНО-ЯБЛОЧНАЯ. 1 кг брусники, 1 кг яблок, 250 г сахара, 3–4 букетика гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистите от кожицы и нарежьте дольками, удалив

сердцевину. Дольки высыпьте в варочный тазик, залейте водой и подогрейте на слабом огне до размягчения. Протрите через сито.

Зрелые, ярко окрашенные плоды брусники опустите на 2–3 мин в кипящую воду, затем выложите в варочный таз. Добавьте яблочное пюре и сахар, варите 20–25 мин, постоянно помешивая. Разложите в банки в горячем виде и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

28. ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ. 1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 2 стак. воды.

Зрелые ягоды вымочите и положите в варочный тазик. Залейте водой и добавьте половину сахара и варите на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится до $^1/_3$ первоначального объема. Добавьте оставшийся сахар и варите до готовности, постоянно помешивая.

29. ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ. 1 кг брусники, 500 г яблок, 3 кг сахара, 4 стак. воды.

Из кислых и твердых яблок приготовьте пюре (см. соответствующий рецепт). Перелейте пюре в тазик, добавьте бруснику и сахар и варите на слабом огне до готовности.

30. ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ ПО-СЛОВАЦКИ. 1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 лимон, 1 кг сахара.

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагревайте 10 мин, постоянно помешивая. Добавьте нарезанные дольки яблок и груш и варите еще 10 мин. Добавьте порциями сахар и, продолжая помешивать, варите до готовности, перед окончанием варки добавьте лимон, нарезанный мелкими кубиками. Фасуйте джем полуохлажденным.

31. ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ СО СЛИВОЙ. 500 г брусники, 500 г сливы без косточек, 750 г сахара.

Сливу сорта Венгерка разрежьте на половинки, удаляя косточки. Измельчите сливу в мясорубке, смешайте с вымытой и обсушенной брусникой и варите с несколькими ложками воды в кастрюле с широким дном. Когда масса загустеет, добавьте сахар и варите еще 3 мин. Фасуйте джем горячим.

32. ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ С МОРКОВЬЮ. 1 кг брусники, 500 г моркови, 300–500 г сахара.

Бруснику переберите, вымойте, опустите на 2–3 мин в кипящую воду, переложите в варочный тазик и засыпьте сахаром. На слабом огне доведите до кипения и варите 8-10 мин.

Морковь тщательно вымойте, очистите, нарежьте кубиками или кружочками толщиной 4–5 мм. Нарезанную морковь опустите на 10 мин в кипящую воду, затем выложите в варочный тазик с брусникой. Перемешайте и варите до готовности.

Разложите джем по банкам в горячем виде и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин.

33. ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ СО СТОЛОВОЙ СВЕКЛОЙ. 1 кг брусники, 500 г столовой свеклы, 300–500 г сахара.

Готовьте так же, как в предыдущем рецепте.

34. ПОВИДЛО ИЗ БРУСНИКИ. 1 кг брусники, 500 г сахара, 1 стак. воды.

Зрелые вымытые ягоды брусники положите в варочный тазик, добавьте воду и на слабом огне прогрейте до полного размягчения ягод. Разваренные ягоды в горячем виде протрите через сито. Полученное пюре выложите в варочный тазик, добавьте сахар и варите до готовности, пока масса не уварится до $^1/_3$ первоначального объема. Горячее повидло уложите в сухие и подогретые банки, остудите и закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в два слоя.

35. ПОВИДЛО БРУСНИЧНО-ЧЕРНИЧНОЕ. 500 г брусники, 500 г черники, 500 г сахара, 1 стак. воды.

Из брусники и черники приготовьте пюре, смешайте их, добавьте сахар и варите до готовности, пока масса не уварится на $^1/_3$ первоначального объема. Горячее повидло разложите в сухие и подогретые банки, остудите и закройте полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в два слоя.

36. МАРМЕЛАД ИЗ БРУСНИКИ И ЯБЛОК. 1 кг брусники, 1 кг очищенных яблок, 800 г сахара, немного корицы, сок из $^1/_2$ лимона.

Вымытые и обсушенные ягоды вместе с нарезанными на дольки яблоками разварите при помешивании. Протрите на дуршлаге. Полученное пюре смешайте с сахаром, лимонным соком и корицей. После растворения сахара варите до готовности.

37. БРУСНИКА НАТУРАЛЬНАЯ. Ягоды содержат большое количество бензойной кислоты, поэтому бруснику можно сохранить свежей, залив ее кипяченой водой. Наполните банки или бутылки мытой, отсортированной ягодой, постукивая о стенки посуды, чтобы брусника плотнее легла. Затем залейте ягоды холодной кипяченой водой, закройте пробкой или прикройте крышкой и поставьте в прохладное место. Через 3 дня воду замените свежей, закройте бутылки прокипяченными пробками, а банки закатайте стерильными крышками и ставьте на хранение.

38. ПАСТИЛА ИЗ БРУСНИКИ (старинный рецепт). На четыре части ягод положите две части сахара или меда, варите до готовности (чтобы ложка стояла). Массу остудите на льду, разрежьте ножом и выложите на блюдо. Толщину делайте по желанию, разрежьте на длинные пастилки. Все пересыпьте

сахаром и уложите в ящик для хранения.

39. СИРОП ИЗ БРУСНИКИ. Ягоды вымойте и перемешайте с сахаром, переложите в стеклянную банку, закройте крышкой и выстаивайте 24 ч. Затем слейте появившийся сироп и вновь засыпьте сахаром. Так повторяйте по мере надобности.

40. ВОДА БРУСНИЧНАЯ. В подготовленную кадку засыпьте спелую бруснику и залейте охлажденной кипяченой водой. Воду лучше кипятить с несколькими веточками перечной мяты. Все настаивайте 3–4 недели и используйте как освежающий напиток. При его употреблении повышается аппетит и улучшается пищеварение.

41. ЖЕЛЕ ИЗ БРУСНИКИ. Раньше его делали на меду (2 стак. на такое же количество сока) и подавали к жаркому. Мед можно заменить сахаром. Очищенные ягоды высыпьте в таз или кастрюлю и без воды кипятите в собственном соку, пока они не полопаются. Далее массу, не выжимая, процедите через ткань, добавьте мед или сахар и уваривайте до готовности (метку готовности сделайте по объему сока до введения меда или сахара). Охлажденное желе разлейте в банки.

42. БРУСНИКА, ЗАГОТОВЛЕННАЯ СПОСОБОМ ГОРЯЧЕГО РОЗЛИВА. Ягоды переберите, промойте и дайте стечь воде. Потом положите в таз или кастрюлю, добавьте сахар (200 г на 1 кг ягод). Для аромата желательно добавить специи: корицу, душистый перец, гвоздику. Посуду поставьте на огонь. Помешивая, медленно доведите до температуры 85° и выдержите 5 мин. Затем предварительно подготовленные банки заполните брусникой и закатайте стерильными крышками. Банки переверните вверх дном для дополнительного прогрева крышки. Зимой такую бруснику хорошо подавать в качестве гарнира.

43. МАРМЕЛАД БРУСНИЧНЫЙ. 1 кг ягод брусники, 2–3 груши, 2–3 сладких яблока, сахар по вкусу.

Промытые, подсушенные, ошпаренные кипятком ягоды с кусочками очищенных груш и яблок положите в жидкий сахарный сироп, полностью разварите, протрите через сито, уварите. Отвар вылейте горячим в выложенные бумагой формы, остудите, нарежьте и подсушите при 40° в духовке до образования корочки. Обсыпьте сахаром, переложите в стеклянные банки или картонные ящики, покрытые бумагой. Храните в холодном сухом месте.

Можно добавить по вкусу лимонную или апельсиновую корку.

44. БРУСНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ С САХАРОМ. Для отвара: 1 стак. сахара, 3 стак. сока.

Промытую бруснику упарьте в эмалированной кастрюле в

горячей духовке до появления сока, слейте его, смешайте с сахаром, доведите до кипения и залейте им бруснику в банке. Закройте, перевяжите целлофаном. Храните в сухом прохладном помещении.

45. НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ. 1 кг брусники, четверть антоновского яблока, 10 л воды, 0,5 стак. сахара.

Промытую, спелую бруснику положите в бочонок или эмалированное ведро, стеклянные банки с широким горлышком. Добавьте к ягодам нарезанное антоновское яблоко, залейте холодной кипяченой водой, поставьте в холодильник на 2–3 мес. Подавайте напиток холодным, добавив сахар по вкусу.

Так же готовьте напитки из красной смородины, терна, морошки.

46. СОК ИЗ БРУСНИКИ. Хорошо промытые зрелые ягоды засыпьте слоем 3–5 см на дно трех-, пятилитровой банки и трамбуйте их деревянным пестиком до появления сока. Насыпьте еще такой же слой и вновь утрамбуйте, и так, пока ягодами не заполните банку. Через 1–3 дня появится сок. Его отожмите через марлю, нагрейте до 60° и разлейте в 0,5–0,75-литровые стерилизованные бутылки. Закройте пробками и уложите в погреб или храните при комнатной температуре в течение 1–1,5 лет.

47. СОК-ПЯТИМИНУТКА ДЛЯ ДЕТЕЙ, ИЗ БРУСНИКИ. Промытые зрелые ягоды пропустите через электросоковыжималку. В сок добавьте немного меда (на 150 г ягод 10–15 г меда), опустите 2 вишенки, охладите. Подайте в бокале. Оставшийся жом используйте для приготовления пирожков, морса, киселя, желе, органического красителя. Высушенный и перемолотый в кофемолке жом от брусники — отличная добавка в травяные чаи и кофе.

48. СОК БРУСНИЧНЫЙ БЕЗ САХАРА. Готовят его только из высококачественной воды. На 1 кг ягод, тщательно отобранных и промытых, добавьте 2 л охлажденной кипяченой колодезной воды и оставьте на 10–12 дней. Сок готов, его профильтруйте и разлейте по бутылкам, закройте прочными пробками и поместите в прохладное место (хорошо зарыть в песок в погребе или поместить в колодец, ледник). Если брусника (после 2–3 лет хранения) забродит и закиснет, то получится очень вкусный брусничный уксус — для шипучек, коктейлей, шипучего морса.

49. БРУСНИКА СУШЕНАЯ И ПОРОШОК ИЗ БРУСНИКИ. Ягоды переберите, промойте, подсушите на воздухе в тени. Когда они подсохнут, разложите на противни и поместите в горячую духовку (еще лучше на ночь в остывающую русскую печь). Высушенные ягоды можно хранить в глиняных или стеклянных

банках с марлевой повязкой на горловине. Если эти ягоды измельчить в кофемолке, то они отлично хранятся (3–5 лет и более) в банках из-под кофе, в металлических или картонных пакетах из-под чая. 1 ч. ложку порошка из брусники возьмите на стак. ключевой холодной или горячей воды и получите напиток со вкусом свежей брусники. Этот же порошок — отличное сырье для многочисленных кондитерских изделий, соусов, соков, морсов, компотов и т. д.

50. БРУСНИКА В СИРОПЕ. Возьмите зрелую свежую бруснику, переберите ее, помойте и уложите в банку. Сироп приготовьте отдельно, в кастрюле. Для этого влейте 2 стак. воды, добавьте сахару, кусочки лимонной цедры, дайте прокипеть, процедите и охладите. Залейте бруснику холодным сиропом и храните на холоде. Такая брусника особенно хороша к жареному мясу, птице. На 1 кг брусники требуется 1,5 кг сахара.

Бузина черная

В естественных условиях на территории России растет на юге Сибири в подлеске широколиственных лесов, в кустарниковых зарослях, одиночно или небольшими группами. В отличие от красной бузины, плоды которой несъедобны, черная бузина не имеет вредных веществ. В свежем виде плоды обладают специфическим вкусом, который исчезает при переработке. Плоды можно сушить, а также приготовлять из них варенье, мармелад, кисель, сок, безалкогольные напитки. Сок целесообразно использовать в качестве пищевого красителя.

51. СОК ИЗ БУЗИНЫ. Плоды вымойте и пробланшируйте 5 мин, раздавите пестиком или толкушкой и отожмите сок. Можно это сделать в соковыжималке или через редкую ткань. Отжатый сок поставьте на огонь и при медленном помешивании растворите сахар (400 г на 1 л сока). После растворения доведите массу до кипения, прогрейте 5 мин, разлейте в заранее подготовленные бутылки, герметично укупорьте и поставьте на хранение.

52. ПЛОДЫ БУЗИНЫ СУШЕНЫЕ. Осторожно, чтобы не выделялся сок, отделите бузину от плодоножек и веточек. Сушите в затененном и хорошо проветриваемом помещении. Окончательно досушите в духовке. Сушеные плоды храните в стеклянных банках в темном сухом месте.

53. ВАРЕНЬЕ ИЗ БУЗИНЫ. 1 кг ягод черной бузины, 2 кг сахара, лимонная кислота по вкусу и 0,5 л воды.

Ягоды промойте, дайте стечь воде и пропустите их через мясорубку. Добавьте в полученную мякоть воды и варите 15 мин. Сутки настаивайте, отожмите массу, настой процедите, добавьте в него сахар и варите 20 мин, добавьте лимонную кислоту.

54. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦВЕТКОВ БУЗИНЫ. Цветки бузины содержат многие полезные вещества. Из них можно приготовить варенье, непревзойденное по питательности. При варке нужно соблюдать несколько условий. Цветки не должны потерять своего аромата. Свежесобранные цветки (массой по объему, равному 1 кг меда) сразу погрузите в жидкий мед и выдержите в прохладном месте 24 ч. Следите, чтобы цветки были постоянно погружены в мед. Затем добавьте 1 стак. кипяченой воды и варите 15–20 мин, после чего настаивайте еще сутки и вновь варите до тех пор, пока цветки не станут прозрачными.

Водяника

Водяника, вероника, шикша, ерник, ерика — это все названия одного растения, которое встречается в тундровой и лесной зонах, включая Арктику и Урал, Западную и Восточную Сибирь, низовья рек Лены и Индигирки, на торфяных болотах, в сырых лесах. Ее темно-бурые мелкие ветви длиной от 20 до 80 см стелются по земле. Листья вечнозеленые, короткие, узкие, в виде хвоинок, торчат во все стороны. Цветки мелкие, однополые, розоватые, темно-красные или пурпуровые, с тремя лепестками. Плод — шаровидная ягода с пурпуровым соком. Цветет в мае-июне. Ягоды созревают в июле-августе и сохраняются на растениях всю зиму. Ягоды слабокислые, не очень приятного вкуса, но хорошо утоляют жажду, успокаивают нервную систему, улучшают обмен веществ, снимают переутомление.

55. НАЛИВКА ИЗ ВОДЯНИКИ. К 1 л водки добавьте 2 стак. сока водяники, 2 стак. сахара, 3 цветка гвоздики, 1 пакетик ванильного сахара и доведите до кипения.

Процедите, охладите и дайте постоять 5–7 дней.

56. НАСТОЙКА «ЛЕСНАЯ» ИЗ ВОДЯНИКИ. К 1 л водки добавьте 2 стак. ягод водяники и 1 стак. кедровых орехов. Оставьте для настаивания на 15–20 дней.

57. НАСТОЙКА ВОДЯНИЧНАЯ. К 1 л водки добавьте измельченные ягоды водяники. Оставьте для настаивания на 2 недели, процедите. Перед подачей охладите. Получается настойка вишнево-красного цвета.

58. ВОДЯНИКА С ПРОСТОКВАШЕЙ. 1 л простокваши вылейте в эмалированную миску, высыпьте туда 2 стак. промытой водяники, добавьте 100 г меда, перемешайте, вынесите на холод. Через сутки принесите в комнату, дайте застывшей простокваше отделиться от миски, выньте ее и поставьте на холод для длительного хранения. Перед использованием ледяную простоквашу настрогайте ножом, как ледяную стружку, взбейте до пены проволочной метелкой и подайте с горячими оладьями.

Так же готовят водянику мороженую с молоком.

Голубика

Сильноветвистый кустарник высотой до 1 м. Ягоды темно-синие, с сильным сизо-голубоватым восковым налетом. Мякоть ягод водянистая, с мелкими желтоватыми семенами, вкус кисло-сладкий. Иногда ягодам приписывают опьяняющее действие, что необоснованно. Причиной одурманивания является багульник, растущий большей частью совместно с голубикой и содержащий в листьях эфирное масло. Ягоды голубики созревают в июле-августе. Голубика распространена в северной и средней полосе России, на Дальнем Востоке, в Сибири.

59. ВАРЕНЬЕ ИЗ ГОЛУБИКИ. Из голубики можно сделать прекрасное варенье неповторимого вкуса. Ягоды переберите, очистите, вымойте, дайте стечь воде на решете и засыпьте (1 кг) в горячий сироп (на 1 кг сахара $^3/_4$ стак. воды). Для пропитки выдерживайте 3–4 ч, потом уварите многократной варкой до готовности. Наиболее вкусным и ароматным варенье получается при смешивании голубики с малиной или ежевикой в соотношении 200:800 г. Очень хорошее сочетание получается и при равном количестве голубики, малины и ежевики. В этом случае на вашем столе может быть еще один вид варенья.

60. ГОЛУБИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Ягоды разомните пестиком или деревянной ложкой, отожмите сок через редкую ткань (соковыжималку), залейте им голубику, уложенную в предварительно прошпаренные банки. Банки пропастеризуйте в воде при 80° (пол-литровые 10 мин, литровые-15 мин).

61. ЖЕЛЕ ИЗ ГОЛУБИКИ. 300 г сока ягод голубики, 30 г желатина, 140 г сахарного песка, 1 л воды.

В горячем сахарном сиропе растворите набухший в воде желатин, доведите до кипения, добавьте сок голубики, процедите, разлейте в формы и охладите.

62. ГОЛУБИКА ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. 2 кг ягод голубики, 1 кг сахарного песка.

Перебранные и промытые ягоды раздавите деревянным пестиком, всыпьте сахарный песок, тщательно перемешайте, нагрейте до 70°, расфасуйте в банки и пастеризуйте в кипящей воде 20 мин. Храните и используйте как варенье.

63. ПАСТИЛА ИЗ ГОЛУБИКИ. 1 кг ягод, 600 г песка, 1 стак. воды.

Промытые ягоды залейте водой и варите 10–20 мин, затем протрите через сито, смешайте с сахаром, хорошо взбейте, уварите до нужной густоты и высушите на лотках.

64. ГОЛУБИКА НАТУРАЛЬНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ. 1 кг

ягод голубики, 3 стак. воды.

Промытые и просушенные ягоды засыпьте в банки, залейте кипяченой водой и стерилизуйте в кипящей воде 15 мин. Храните в прохладном месте.

65. СОК ИЗ ГОЛУБИКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Промойте ягоды голубики, дайте стечь воде, ягоды раздавите деревянным пестиком, отожмите сок, профильтруйте через сложенную в три слоя прокипяченную марлю, нагрейте до 75° для осаждения взвешенных частиц, охладите, снова профильтруйте, доведите до кипения, кипятите 3–4 мин, затем разлейте в горячие прошпаренные банки, сразу укупорьте, переверните вниз крышками и выдержите в таком положении до полного охлаждения.

Ежевика

Полукустарник высотой до 1,5 м, с лежащими и поднимающимися побегами. Плоды сложные, крупные, по внешнему виду похожие на малину, но черные и покрыты сизым налетом. Вкус плодов кисловатый. Плодоносит в августе-сентябре. Растение распространено в европейской части России, Западной Сибири.

66. КОМПОТ ИЗ ЕЖЕВИКИ.

1 вариант. Так как ежевика обладает малой кислотностью, то в компот нужно добавить лимонную кислоту.

Ягоду, уложенную в банки, залейте сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара на 1 л воды и 3–4 г лимонной кислоты. Более вкусный компот получается из ежевики, если залить ее соком малины с сахаром — 400 г на л сока. В этом случае лимонную кислоту не добавляют. Пастеризуйте компот при 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

2 вариант. В банку заложите ежевику, пересыпая ее послойно сахаром (200 г на литровую банку), налейте 100 г воды, добавьте 2 г лимонной кислоты и пастеризуйте при 80° 15 мин или стерилизуйте 7 мин.

67. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ.

1 вариант. Ягоды опустите в кипящий сироп, приготовленный из расчета 1 кг сахара на 1 кг ягод. Добавьте 1 стак. воды и 3–4 г лимонной кислоты и варите в один прием до готовности.

2 вариант. С белых, розовых, красных роз ранним утром соберите лепестки, мелко нарежьте, пересыпьте сахарным песком (на 50 г лепестков 100 г сахара), сложите в посуду, закройте крышкой и оставьте на двое суток. Спелые ягоды ежевики сложите в емкость, послойно пересыпая сахарным песком (450 г на 1 кг ягод) и выдержите при температуре 20° 24 ч. Сок слейте. Плоды нетолстым слоем переложите в широкий таз, добавьте к ним подготовленные в сахаре лепестки роз и залейте горячим сиропом, приготовленным из расчета по 700 г сахара и воды на 1 кг массы (ягоды и лепестки роз должны свободно плавать), выдержите 3–5 ч. После этого варите как обычно.

3 вариант. 1 кг ягод, 5 стак. сахара, 2 стак. воды.

Не совсем зрелые, собранные в ясную, сухую погоду ягоды промойте, просушите, разложите тонким слоем, посыпьте сахаром, выдержите на холоде 6–8 ч. Сварите сироп и при появлении пузырьков всыпьте в него ягоды, варите их до прозрачности. Охлажденные ягоды переложите в банки и залейте через сито уваренным до густоты сиропом.

68. ЕЖЕВИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Ягоды послойно пересыпьте сахаром (на 1 кг ягод 300–400 г сахара) и добавьте лимонную кислоту (2 г лимонной кислоты на литровую банку), после чего поставьте на 12 ч в прохладное место. Когда выделится сок, ягоды переложите в банки до плечика, нагрейте сок до 90°, залейте им ягоды и пастеризуйте при 80° (пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин) или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 5 и 8 мин.

69. ЕЖЕВИКА СУШЕНАЯ. Недозревшие ягоды, очищенные от веточек, чашелистиков и листочков, разложенные тонким слоем на покрытые бумагой противни, сушите, поворачивая, в духовке, нагретой до 40–60°, в течение 2–4 ч, до клейкости. Взятые в горсть, они прилипают одна к другой и, не окрашивая рук, оставляют на них еле заметные пятна.

Храните в выложенных бумагой деревянных ящиках в сухом помещении. Для длительного хранения ягоды уложите в стеклянные банки с плотно закрытыми крышками.

70. ПОВИДЛО ИЗ ЕЖЕВИКИ. Можно использовать мятые, перезрелые, поврежденные, но только не гнилые ягоды.

Переберите, промойте и разотрите большой деревянной ложкой ягоды (5 кг). В посуду для варки, лучше всего медный таз, влейте 1 стак. воды и прибавьте пюреобразную массу ежевики. Разбавленную таким образом массу варите на сильном огне около получаса сначала без сахара, периодически помешивая деревянной лопаткой. Затем прибавьте сахар — 2–2,5 кг. Доведите до такой густоты, чтобы оно с деревянной ложки (лопатки) падало кусками, а не тянулось. Снимите с огня и горячим разлейте в хорошо высушенные и прогретые банки.

Для придания аромата в повидло можно добавить лимонную или апельсиновую цедру. Ее добавляют после снятия повидла с огня и быстро размешивают.

На 1–2 дня оставьте повидло открытым — образуется защитная пленка. Для того чтобы заготовка лучше сохранилась, насыпьте сверху 1–2 см кристаллического сахара. Затем закройте повидло крышкой или пергаментной бумагой. Храните банки в сухом прохладном месте.

71. ДЖЕМ ИЗ ЕЖЕВИКИ. Ежевику варите без сахара около 10 мин на большом огне. Затем добавьте сахар и варите до готовности около 20 мин.

На 3 кг ежевики — 1 кг сахара.

* * *

Ежевику хорошо соединять с различными кислыми плодами и ягодами. При этом на треть сокращается количество сахара, обычно указываемое в рецептах ее переработки. Например, отличный компот из ежевики с кислыми яблоками или крыжовником. Очень вкусное и красивое желе из ежевики и красной смородины. Можно купажировать (смешивать) соки ежевики и японской айвы.

Жимолость съедобная

Кустарник, дающий темно-голубые с сизым налетом плоды разнообразной формы. Плоды съедобные, кисло-сладкие, созревают в августе-сентябре. Распространена она в Восточной Сибири, на Дальнем Востоке, Сахалине и Камчатке. Однако далекая камчатская гостья все чаще встречается на приусадебных участках в европейской части России.

72. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ.

1 вариант. Для варенья старайтесь использовать неперезревшие свежесобранные плоды. Залейте их горячим сиропом (1–1,2 кг сахара и 1 стак. воды на 1 кг плодов), выстаивайте 4–5 ч, затем варите 5–7 мин, после чего выстаивайте 5–8 ч. Так повторите несколько раз до готовности (ягоды не должны всплывать). Чтобы продукт не засахаривался, при последней варке добавьте лимонную кислоту (1 г на 1 кг варенья). Банки можно хранить без герметической укупорки.

2 вариант. Сварите сироп до полного растворения сахара, положите в него ягоды, доведите до кипения. Сняв с огня, оставьте на 6–8 ч, а затем доведите до готовности: варенье должно быть слегка желеобразным.

3 вариант. Ягоды залейте кипящим сахарным сиропом, доведите до кипения, варите 5 мин и снимите с огня. Выдержите 6–8 ч и варите уже до готовности. Вся варка не должна длиться более 40 мин. Норма сахара: 1,2 кг на 1 кг ягод.

4 вариант. Плоды вымойте, залейте горячим сахарным сиропом (на 1 кг плодов 1 кг сахара и 1 стак. воды) и выстаивайте 5–6 ч. Затем варите в 2–3 приема до готовности.

73. КОМПОТ ИЗ ЖИМОЛОСТИ. 1 вариант. Компоты из жимолости весьма популярны. Плоды вымойте, очистите от плодоножек, уложите в банки и залейте сиропом (300–400 г сахара на 1 л воды). Банки накройте крышками и пастеризуйте при 80°. Можно приготовить компот и способом горячего розлива. Однако жимолость относится к диетическим продуктам, поэтому компоты лучше делать без сахара. Тщательно прогретые банки заполните на половину объема и залейте горячим (80°) соком, закройте крышками, пастеризуйте, герметично укупорьте и храните до употребления.

2 вариант. Ягоды вымойте, отсортируйте, ополосните, подсушите. Для компота следует отобрать крупные, одномерные ягоды. Уложите их в стеклянные банки емкостью 0,5–1 л до плечиков, слегка уплотняя постукиванием донышка о стол. В пол-литровую банку вмещается 250–280 г ягод. Заполненные ими

банки залейте заранее приготовленным сахарным сиропом. Температура сиропа должна быть при этом 70–80°. Затем пастеризуйте в водяной бане 10–15 мин с момента закипания воды и герметически закупорьте.

3 вариант. Промытые и подсушенные плоды жимолости уложите в простерилизованные банки не доверху, а на $^2/_3$. Вскипятите сахарный сироп (350–400 г сахара на 1 л воды) и кипящим сиропом небольшими порциями наполните банки до краев. Закройте крышками, пастеризуйте и закатайте.

4 вариант. Компот можно приготовить из жимолости с земляникой. Землянику положите в банки вместе с жимолостью и залейте кипящим сиропом. Затем накройте крышкой и полотенцем минуты на три. Сироп слейте, доведите его до кипения, залейте ягоды и быстро закатайте. Соотношение жимолости и земляники может быть произвольным.

Для сиропа: на 1 л воды 300–350 г сахара.

74. СОК ИЗ ЖИМОЛОСТИ. Зрелые ягоды пропустите через соковыжималку. Полученный сок с мякотью профильтруйте через двойной слой марли. Добавьте сахар, пастеризуйте, закатайте банки.

На 1 л сока 150–200 г сахара.

75. СОК НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ЖИМОЛОСТИ. Подготовленные ягоды измельчите (раздробите) и поставьте нагревать в водяную баню. Доведите ее температуру до 60° и в горячем виде отожмите через ткань (капрон, марлю и т. п.), соковыжималку или ручной пресс. Готовый сок процедите и разлейте в банки, бутылки, пастеризуйте с момента закипания воды 20–25 мин (пол-литровые и литровые емкости). Герметически укупорьте. При использовании банок большей емкости сок доведите до мгновенного кипения и сразу же разлейте в горячие банки и немедленно герметически укупорьте.

76. ЖЕЛЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ. В свежевыжатый сок жимолости добавьте сахар из расчета 800 г на 1 кг сока, доведите до кипения и уварите при непрерывном помешивании до $^1/_3$ первоначального объема. Получится прекрасное желе. Горячим разлейте его в нагретые пол-литровые и литровые (не более) банки, пропастеризуйте 20–30 мин с момента закипания воды и укупорьте.

77. ЖИМОЛОСТЬ, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ.

1 вариант. Подготовленные ягоды бланшируйте до размягчения и в горячем виде быстро протрите через волосяное сито или дуршлаг. На 1 кг полученной массы (пюре) добавьте 1 кг сахара, тщательно перемешайте и нагрейте до 85°. Выдержите при такой температуре 10 мин и сразу же разлейте в горячие банки и

герметически укупорьте. Для большей надежности массу в мелкой расфасовке (0,5–1 л) следует пастеризовать 10–15 мин с момента закипания воды.

2 вариант. Зрелые плоды протрите с сахаром до получения однородной массы. Храните в пропаренных банках без герметической закупорки.

На 1 кг плодов 1,5 кг сахара.

78. ЖИМОЛОСТЬ СУШЕНАЯ. Плоды разложите на фанере или бумаге, помещенной на солнце, и сушите 7-10 дней, периодически перемешивая. В духовке плоды можно высушить за 6-10 ч при температуре 40–60°. Высушенные плоды ссыпайте в пакеты или банки, закройте и храните в сухом помещении. Такой продукт хорошо использовать при приготовлении компотов, сиропов, пирогов как пищевой краситель.

Земляника лесная

Многолетнее травянистое растение из семейства розоцветных. Растет в лесах и на лесных полянках почти повсеместно. Это одна из ранних ягод средней полосы. Считается одной из самых вкусных и ароматных дикорастущих ягод. Собирают ее утром после росы или в конце дня, но до появления росы, иначе она быстро слипается, теряет вид и портится. Земляника полезна в любом виде, в первую очередь — в свежем. С хлебом и без хлеба, с молоком и без молока, со сметаной и с сахаром. Необыкновенно вкусны и полезны заготовки из лесной земляники.

79. КОМПОТ ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ. 1 вариант. Землянику очистите от плодоножек и чашелистиков. Быстро вымойте, уложите в эмалированную кастрюлю слоями, пересыпая сахарным песком (250–300 г сахара на 1 кг земляники), и оставьте на несколько ч до выделения сока. Затем переложите в пол-литровые банки, добавьте в каждую банку 1 г лимонной кислоты. Прогревайте при температуре 85° пол-литровые банки 10 мин, в кипящей воде — 3–4 мин.

2 вариант. Подготовленные ягоды засыпьте в пол-литровые банки, залейте кипящим сахарным сиропом (300–400 г сахара и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды), прикройте крышками и прогревайте при 85° в течение 10–12 мин, или в кипящей воде — 3–4 мин.

80. ЗЕМЛЯНИКА В САХАРЕ. Подготовленные ягоды уложите слоями в банки, пересыпая сахарным песком (1 стак. песка на пол-литровую банку ягод), накройте крышками, поставьте в кастрюлю с водой и прогревайте при 85° 20–25 мин, затем немедленно закатайте.

81. ЖЕЛЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ. Одинаковое количество земляники и белой смородины очистите, раздавите деревянной толкушкой, отпрессуйте или пропустите через соковыжималку или через мешочек. Когда сок отстоится, его осторожно слейте, добавьте 500–700 г сахара на 1 л сока, уварите на огне, постепенно снимая пену. Готовое желе слейте в горячие банки.

82. ЗЕМЛЯНИКА ЛЕСНАЯ НАТУРАЛЬНАЯ. Подготовленные ягоды уложите в банки по плечики, залейте горячим земляничным соком. Пастеризуйте при 85° пол-литровые банки 10 мин.

83. ЗЕМЛЯНИКА ЛЕСНАЯ СУШЕНАЯ. Засушенные ягоды лесной земляники очень мелкие, но зато очень ароматные. Перезревшие ягоды для сушки малопригодны.

Ягоды тщательно переберите, удалите плодоножки, после чего вымойте, обсушите и разложите на ситах тонким слоем. Сушат землянику при температуре 45–50°, а досушивают при 50–60°.

84. КОМПОТ-НАПИТОК ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ. Состав заливки: на 1 л воды 200–300 г сахара.

Подготовленными ягодами заполните банки на $^1/_3$. Кипящим сахарным сиропом залейте ягоды в банках, через 5–7 мин слейте. Кипящим сиропом вновь заполните банки по края горлышка, сразу же закатайте и переверните вверх дном до полного остывания.

85. ЗЕМЛЯНИКА ЛЕСНАЯ С САХАРОМ. 1 вариант. 1 кг земляники, 250–300 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды положите в эмалированную посуду, засыпьте сахаром и поставьте в холодное место. Когда земляника пустит сок, переложите ее в банки, добавьте лимонную кислоту. Стерилизуйте в кипящей воде 3–4 мин (пол-литровые банки) или пастеризуйте 10 мин при 85°.

2 вариант. 1 кг земляники, 250–300 г сахара.

Подготовленные ягоды плотно уложите в банки, пересыпая сахаром. Пастеризуйте при 85° пол-литровые банки 20–25 мин. Сразу же закатайте.

86. ЗЕМЛЯНИКА КОНСЕРВИРОВАННАЯ. Отобранные ягоды плотно уложите в прокипяченные и просушенные в духовке стеклянные банки, залейте земляничным соком, разбавленным 1:1 с водой, с добавлением 1 стак. сахара на 1 л готового сока. Банку поставьте на 20 мин в кастрюлю с водой температурой 80°. После прогревания банки закройте крышками.

87. СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ. Ягоды варите в соковарке в течение 50 мин. Затем сок налейте в кастрюлю и подогрейте до температуры 80–90°. Горячий сок перелейте в стеклянные банки, которые тут же закатайте.

88. ВОДА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ. 400 г свежих ягод разотрите в стеклянной или деревянной ступе. По мере растирания в ягоды прибавьте холодную воду (не более 0,5 л на каждые 400 г ягод). Протертые ягоды выстаивайте некоторое время, а потом процедите через чистое полотно. Полученную таким образом ягодную воду подсластите сахаром и снова процедите. Напиток разлейте в бутылки и храните на холоде.

89. СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ С САХАРОМ. В чистую стеклянную банку уложите слоями землянику, пересыпая каждый слой сахаром. Наполненную таким образом банку оставьте постоять, пока ягоды не выпустят весь сок. После этого всю массу выжмите сквозь сито или марлю. Сок разлейте в бутылки, добавляя в

каждую из них по рюмке рома или коньяка. Храните сок на холоде.

90. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ. Не совсем спелые ягоды промойте, обсушите, освободите от плодоножек, пересыпьте сахаром и выдержите на льду или в холодном месте до появления сока. Переложите с соком в таз, доведите до кипения, оставьте на 10–15 мин, снова нагрейте до кипения, снимите пену. Повторите это 4–6 раз, варите до готовности.

Варенье можно сварить и в один прием. За 2–3 мин до конца варки добавьте $^1/_3$ ч. ложки лимонной кислоты. Варенье горячим быстро перелейте в стерилизованные стеклянные банки и закатайте крышками.

91. ЗЕМЛЯНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Возьмите 300 г сахара и 1 кг ягод. Дайте немного выстояться, нагрейте до кипения, положите в приготовленные как положено банки и сразу закатайте металлическими крышками. Консервы имеют вкус и аромат свежих ягод. Особенно это чувствуется, если открыть банку зимой.

Так же можно заготовить ягоды ежевики, малины.

Ирга

Распространено четыре вида ирги: обыкновенная, круглолистная, колосистая и канадская. Плоды пресно-сладкого вкуса. Ввиду малой кислотности при консервировании в продукты из ирги необходимо добавлять лимонную кислоту или сок кислых ягод.

92. КОМПОТ ИЗ ИРГИ. Ягоды вымойте, заполните ими банки и залейте сахарным сиропом (200–250 г сахара на 1 л воды), добавьте 3 г лимонной кислоты и прогрейте при температуре 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, или в кипящей воде — 3 и 5 мин.

Еще лучше получается компот, если его приготовить с ягодами ранних сортов черной смородины (на 700 г ирги 300 г черной смородины). Сахара кладите 300–350 г на 1 л воды. В такой компот кислоту не добавляют.

Можно иргу заливать сиропом, приготовленным на соке красной смородины. Ягоды красной смородины раздавите деревянной толкушкой, отожмите сок через мешочек и на 1 л сока добавьте 400–500 г сахара, вскипятите. Затем уложенные в банки ягоды залейте сиропом и прогревайте, как указано выше.

93. ЖЕЛЕ ИЗ ИРГИ. Ягоды после сбора выдерживайте неделю, чтобы легче было отжать сок. Вымойте, раздавите, прогрейте при 60° 6-10 мин, отпрессуйте. Сок ирги смешайте с соком красной или белой смородины (0,5 л сока ирги и 0,5 л сока красной и белой смородины), добавьте на 1 л сока 600 г сахара и уваривайте до температуры 105°. Разлейте в горячие банки, охладите, а затем завяжите пергаментной бумагой.

94. ВАРЕНЬЕ ИЗ ИРГИ. Мытые ягоды опустите в кипящий сироп (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 1 стак. воды), варите в 2–3 приема с выстаиванием или в 1 прием до готовности. В конце варки добавьте 3 г лимонной кислоты.

95. ИЗЮМ ИЗ ИРГИ. Плоды ирги провяльте в кистях на воздухе или в духовке, отделите от плодоножек, уложите в коробку или фанерный ящик, выложенные бумагой, пересыпьте сахарной пудрой. Верхний слой прикройте марлей, поверх которой на фанерную дощечку положите небольшой груз. Вяленую иргу используют вместо изюма для пирожков.

Калина

Кустарник, имеет плоды ярко-красного цвета, сочные, с одной косточкой, горьковато-сладкие на вкус; после замораживания съедобные. Поспевают они в августе-сентябре и долго остаются на ветках. Собирают их в основном после заморозков. Калина хорошо переносит транспортировку. Распространена она почти повсеместно, но чаще встречается в европейской части России, в Западной Сибири Из плодов делают каши, лепешки, варенье, протирают их с сахаром, используют в качестве начинки для пирогов.

96. СОК ИЗ КАЛИНЫ. Плоды вымойте и отожмите сок. Оставшуюся мезгу залейте водой и прокипятите 5-10 мин, затем процедите. Полученный отвар соедините с выжатым соком и добавьте сахар (200 г на 1 кг калины). Сок размешайте и охладите. Для длительного хранения его нагрейте до температуры 85°, прогрейте 5-10 мин, разлейте в подготовленные бутылки и укупорьте их. Этот сок можно использовать как основу для приготовления различных блюд и напитков.

97. СИРОП ИЗ КАЛИНЫ. 1 л сока калины, 2 кг сахара, 10 г лимонной кислоты.

В сок калины добавьте сахар, нагрейте до полного растворения, удалите пену, добавьте лимонную кислоту, снова кипятите 5 мин, процедите через марлю и разлейте в бутылки. Бутылки укупорьте прокипяченными пробками. Храните в холодном месте.

98. ЖЕЛЕ ИЗ КАЛИНЫ.

1 вариант. Плоды вымойте, очистите, желательно пробланшировать 10–15 мин. Затем раздавите их ложкой или толкушкой и пропустите через соковыжималку, протрите через сито или отожмите через редкую капроновую ткань. Когда сок отстоится, его осторожно слейте, добавив сахар (500 г на 1 л массы). Все уварите на огне (около 1 ч), постоянно помешивая и снимая пену. Готовое желе разлейте в банки.

2 вариант. Подготовленные ягоды ошпарьте кипятком, подержите 5-10 мин и воду слейте. Вновь залейте ягоды кипятком так, чтобы они были покрыты, и варите до полного разваривания. Сваренные ягоды протрите деревянной ложкой через сито (над эмалированным тазом). В протертую массу высыпьте сахарный песок (на 1 л массы 1 кг песка), тщательно перемешайте и продолжайте варить еще около 1 ч. Затем массу немного остудите и разлейте в стеклянные банки. Заполненные банки закатайте стерильными крышками.

3 вариант. Хорошо промытые ягоды бланшируйте в кипящей воде 5–6 мин, чтобы уменьшить горечь. Высушите на дуршлаге. Залейте 2 стак. теплой воды и оставьте в ней, пока ягоды не станут мягкими, не впитают воду. Затем протрите их через сито и смешайте с сахарным песком. Варите, помешивая, 1 ч. Готовое желе разложите в горячие банки. Храните в прохладном месте.

На 1 кг ягод калины 1 кг сахара, 2 стак. воды.

99. КАЛИНА СУШЕНАЯ. Сушите плоды в печах при 60–70° или в тени на открытом воздухе. Затем подвесьте, связав в пучки, в неотапливаемом помещении. Сушеные плоды не теряют лечебно-профилактические свойства.

Кизил

Растет в диком виде и культивируется в садах. Вкус плодов кислый, терпкий. Плоды садовых сортов кизила более крупные, мясистые и сладкие, но менее ароматны, чем диких. Из кизила варят варенье, компоты, кисели, соки.

100. КОМПОТ ИЗ КИЗИЛА. Кизил очистите от плодоножек, удалите поврежденные и перезрелые плоды. Очищенные рассортируйте по размерам и степени зрелости, вымойте, дайте стечь воде, уложите в подготовленные банки, залейте сахарным сиропом (0,5–1 кг сахара на 1 л воды), прогрейте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, или в кипящей воде — 4 и 8 мин.

101. ЖЕЛЕ ИЗ КИЗИЛА. Кизил переберите, вымойте и измельчите, поместите в эмалированную или алюминиевую посуду и залейте таким количеством воды, чтобы закрыть плоды. Затем плоды варите до размягчения, не допуская их разваривания. Полученный сок процедите, добавьте сахар (800 г сахара на 1 л сока и 1 стак. айвового или яблочного сока для желирования), затем уваривайте до температуры 104°, или до $^2/_3$ объема массы.

102. ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА. Для варенья отберите кизил с легко отделяющейся косточкой, вымойте, удалите косточку, залейте сахарным сиропом (на 1 кг кизила 1–1,2 кг сахара и 1 стак. воды). В кипящий сироп опустите ягоды, снимите с огня и выстаивайте 5–6 ч. Варите варенье до готовности в 3 приема с выстаиванием.

103. МАРМЕЛАД ИЗ КИЗИЛА.

Возьмите самый зрелый кизил и даже мятый, не пригодный для варенья. Косточку удалите, поместите в широкую посуду (таз), добавьте на 1 кг плодов 2 стак. воды и варите до полного размягчения. Затем массу протрите через сито, добавьте 600 г сахара и варите до нужной густоты, постоянно помешивая. Готовый мармелад выложите на эмалированное блюдо, смоченное холодной водой, разровняйте ножом и подсушите на воздухе. Храните в стеклянной посуде или коробках.

104. КИЗИЛ С САХАРОМ. Спелые плоды вымойте, подсушите и уложите в трехлитровые банки, пересыпая их сахаром — на 1 кг плодов столько же сахара. Банки плотно закройте и держите в темном прохладном месте.

105. ПОВИДЛО КИЗИЛОВОЕ НЕВАРЕНОЕ. Спелому кизилу дайте несколько дней полежать, чтобы плоды обмякли и хорошо отделялись косточки. К полученной массе добавьте сахар (1 часть

мятых плодов на 2,5 части сахара) и 2,5 г лимонной кислоты. Мешайте до полного растворения сахара. Получившееся повидло разлейте в банки.

106. СИРОП ИЗ КИЗИЛА. Хорошо поспевший кизил залейте горячей водой, чтобы она едва его покрывала. Варите на сильном огне до тех пор, пока плоды не потрескаются. Затем добавьте сахар (на 1 л сока 0,65-1 кг сахара) и варите 5–6 мин до его полного растворения. Перед снятием с огня положите 4–5 г лимонной кислоты. Горячий сироп разлейте в темные бутылки, наполнив их доверху. Укупорьте герметически пробками и поставьте горлышком вниз для воздушного охлаждения.

107. КИЗИЛ СУШЕНЫЙ. Сначала плоды держите при 50°, затем повысьте ее до 70°. При хорошей погоде можно сушить на открытом воздухе, в тенистом месте.

Клюква

Болотная, или обыкновенная, относится к семейству брусничных. Это вечнозеленый кустарничек с тонкими стелющимися стеблями, достигающими 70–80 см в длину. Ягоды темно-красные, на вкус кислые, созревают в сентябре-октябре. Собирают клюкву два раза в год — осенью, до снега, и весной, после его таяния. Ареал распространения клюквы очень широк: северная и средняя часть Западной Европы, почти вся европейская часть России, Западная и Восточная Сибирь, Дальний Восток.

Очень вкусна и полезна в заготовках.

108. ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ.

1 вариант. Ягоды переберите, вымойте и опустите в марлевом мешочке на 10–15 мин в кастрюлю с кипящей водой (или проварите ягоды 3–5 мин). Затем их залейте сахарным сиропом (на 1 кг ягоды 1,5 кг сахара и 1 стак. воды) и варите в один прием до готовности.

Вкусное варенье получается из клюквы с яблоками, которые берут в количестве от 300 г до 1 кг на 1 кг клюквы. Ягоды бланшируйте, а яблоки нарежьте на дольки и тоже бланшируйте 5-10 мин в кипящей воде. Варенье будет очень вкусным, если в него положить 1 стак. ядер грецких орехов.

2 вариант. Ядра грецких орехов замочите в кипящей воде на 30 мин, затем дайте стечь воде. Клюкву переберите, промойте, положите в кастрюлю, добавьте сахар, орехи и варите. Сахар можно заменить медом. В старину таким вареньем лечили простудные заболевания.

На 1 кг ягод меда 1,7 кг и 300 г орехов.

109. КЛЮКВА МОЧЕНАЯ. Ягоды клюквы можно сохранить свежими длительное время, если залить их водой. Клюкву вымойте, переберите и засыпьте в банки, ведра или кадки, после чего залейте холодной кипяченой водой так, чтобы вода покрыла ягоды. Сверху положите гнет. Храните в прохладном месте.

110. КОМПОТ из клюквы. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Крупные и зрелые ягоды уложите в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залейте ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 10 и 15 мин.

111. КОМПОТ из клюквы УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Банки плотно заполните ягодами по плечики и залейте

горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 мин сироп слейте, ягоды оставьте в банках. Сироп доведите до кипения и вновь залейте им ягоды в банках так, чтобы он слегка перелился через края горлышка. Сразу же укупорьте жестяными крышками и переверните вверх дном до полного остывания.

112. КЛЮКВА С САХАРОМ.

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды пропустите через мясорубку или измельчите в кастрюле деревянным пестиком. Полученное пюре тщательно перемешайте с сахаром и переложите в банки. Сверху массу засыпьте сахаром и закройте крышками или завяжите пергаментом. Храните в темном холодном месте.

113. КЛЮКВА НАТУРАЛЬНАЯ В САХАРЕ. 1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Стеклянные банки заполните крупными зрелыми ягодами, переслаивая сахаром. Сверху ягоды тоже засыпьте сахаром, закройте крышками и поставьте в холодное место.

114. КЛЮКВА НАТУРАЛЬНАЯ СТЕРИЛИЗОВАННАЯ. 1 вариант. Зрелые красные ягоды высыпьте в кастрюлю, подогрейте на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горячую массу переложите в банки и стерилизуйте: пол-литровые банки 7–9 мин, литровые — 9-10, трехлитровые — 20 мин.

2 вариант. Зрелые красные ягоды плотно уложите в банки по плечики, залейте кипящей водой и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 7–9 мин, литровые — 9-10, трехлитровые — 20 мин.

3 вариант. Крупные зрелые ягоды уложите в банки по плечики и залейте кипящей водой по края горлышка. Через 3–5 мин воду слейте, доведите до кипения и вновь залейте ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка. Банки сразу же укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

115. КОНФИТЮР ИЗ КЛЮКВЫ. 1 кг клюквы, 1,5–1,6 кг сахара, 1 стак. воды.

Ягоды пропустите через мясорубку или измельчите деревянным пестиком. В полученную массу добавьте воду, доведите до кипения и варите на слабом огне 10–15 мин. Затем добавьте сахар и варите до готовности в один прием.

116. ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ НА МЕДУ. 1 кг клюквы, 1,6 кг меда, 2–2,5 стак. воды.

Из меда и воды приготовьте сироп. Клюкву бланшируйте 3–4 мин в кипящей воде, затем переложите в сироп. Варите до готовности в один прием. Фасуйте и храните варенье обычным способом.

117. НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ. 1 кг клюквы, 200–300 г сахара, 2,5–3 л воды.

Ягоды бланшируйте 3–4 мин в кипящей воде, затем разомните деревянным пестиком. В бланшировочную воду добавьте сахар и протертую клюкву и оставьте на 6–8 ч. Процедите и разлейте в стерильные бутылки. Укупорьте и храните в холодном месте.

118. МОРС КЛЮКВЕННЫЙ. 1 кг клюквы, 800 г сахара, 2 л воды.

Ягоды бланшируйте 3–4 мин, разомните деревянным пестиком и залейте бланшировочной водой (3 стак.). Отожмите сок. Выжимки залейте 7 стак. воды, доведите до кипения, добавьте сахар и охладите. Укупорьте и храните в холодном месте. Морс подавать холодным.

119. МАРМЕЛАД ИЗ КЛЮКВЫ. 1 кг уваренного пюре, 3 стак. сахара, ванилин.

В подготовленные ягоды, протертые через сито, уваренные наполовину, положите сахар, ванилин по вкусу и, помешивая, варите 30 мин. Отвар вылейте горячим в выложенные бумагой формы, остудите, нарежьте и подсушите при 40° в духовке до образования корочки. Обсыпьте сахаром, переложите в стеклянные банки или картонные ящики, покрытые бумагой. Храните в холодном сухом месте.

120. ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ.

1 вариант. 1 л отвара, 3,5 стак. сахара.

Ягоды залейте холодной кипяченой водой и варите на сильном огне, раздавливая их ложкой. Отвар процедите через салфетку, добавьте сахар и варите, снимая пену, до готовности. Разлейте в формы, остудите на льду или в холодильнике. Для хранения горячими разлейте в стерильные банки и, слегка охладив, закатайте крышками.

2 вариант. На 1 л воды: 1 стак. клюквы, 1 стак. сахара, 30 г желатина и 1 г лимонной кислоты.

Из промытых ягод клюквы отожмите сок, добавьте сахар, нагрейте до кипения, перемешайте, снимая пену, добавьте подготовленный желатин, снова прокипятите, профильтруйте, разлейте в формы или вазочки и охладите. Для сохранения яркой окраски иногда добавляют при кипячении лимонную кислоту.

121. СИРОП ИЗ КЛЮКВЫ. 1 л клюквенного сока, 1 кг сахара, 1 л воды.

Приготовьте сахарный сироп, растворив сахар в кипящей воде, залейте им отжатый сок клюквы, смесь кипятите 3–5 мин, разлейте в стерильные банки и укупорьте.

122. КОМПОТ ИЗ КЛЮКВЫ. 1 кг клюквы, 1 л 50 %-ного

сахарного сиропа.

Подготовленные плоды залейте горячим сиропом, разлейте в пол-литровые банки и пастеризуйте в течение 20 мин при 90°.

123. КЛЮКВА В САХАРНОМ СИРОПЕ. 1 кг ягод, 1 л 10 %-ного сахарного сиропа.

Отобранные и промытые ягоды уложите в пол-литровые банки по плечики, залейте сиропом и пастеризуйте 20 мин.

124. КЛЮКВА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. 7 кг клюквы, 3 л клюквенного сока.

Отобранные и промытые ягоды, выдержанные 10 мин в сите для удаления воды, уложите в чистые стеклянные банки, залейте свежеотжатым соком и пастеризуйте пол-литровые банки 5–6 мин, трехлитровые — 20 мин. Храните в прохладном месте.

125. СОК ИЗ КЛЮКВЫ. 600 г клюквенного сока, 400 г 45 %-ного сахарного сиропа.

Свежеотжатый сок прокипятите 2–3 мин, процедите через 2 слоя марли, добавьте сахарный сироп и подогрейте до 80°. Разлитый в банки сок пастеризуйте 5-10 мин.

126. СОК ИЗ КЛЮКВЫ С МЯКОТЬЮ. 600 г клюквенного пюре, 400 г 45 %-ного сахарного сиропа.

Бланшированную клюкву протрите через сито и в полученное пюре добавьте сахарный сироп. Смесь нагрейте до 65°, разлейте в горячие стеклянные банки и пастеризуйте.

127. СОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД КЛЮКВЫ. Неразмороженную клюкву растолките, слегка надавливая, отожмите через ткань. Сок будет понемногу стекать. Потом его прогрейте и разлейте в подготовленные бутылки. По желанию можно добавить сахар. Оставшуюся клюквенную массу снова заморозьте, потом истолките, процедите и слейте полученный сок в бутылки. Подобным образом сок отожмите несколько раз.

128. КЛЮКВА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. Ягоды переберите, вымойте и бланшируйте в кипящей воде (1 стак. на 1 кг клюквы) 5 мин. Полученную массу отбросьте на дуршлаг и протрите через сито. Пюре смешайте с сахаром (800 г на 1 кг продукции) и подогрейте до 90°, после чего разложите в чистые банки. Для комнатного хранения банки с пюре лучше пропастеризуйте при 80°.

Клюкву можно протирать и без сахара.

129. КЛЮКВА В САХАРЕ. 1 вариант. Яичный белок добела разотрите с сахаром (1 стак.) деревянной ложкой. Затем добавьте ложку лимонного сока и взбивайте до тех пор, пока масса не загустеет. Предварительно промытые и обсушенные ягоды (800 г) обваляйте в этой массе и положите на блюдо для просушивания. Блюдо можно смазать маслом. Когда ягоды обсохнут, сложите их

в банку и употребляйте по мере надобности. Однако долго ее хранить не рекомендуется.

2 вариант. Отберите целые ягоды, промойте их, хорошо просушите (около огня), смешайте с яичным белком (на 500 г ягод 1 белок), высыпьте на решето, чтобы стек лишний белок, и постепенно обваляйте в просеянной сахарной пудре. Сначала возьмите горсть пудры и смешайте с ней клюкву, а затем все ягоды высыпьте в остальную пудру и перекатайте в ней. На 500 г ягод — 500 г сахарной пудры.

Княженика

Северная ягода. Растет по окраинам торфяных болот, на заболоченных гарях, в лесотундре. За свой аромат и вкус получила название «ананас Севера». Сильно варьирует, имеет 21 форму. В тени лесов не плодоносит. Цвет спелых плодов пурпуровый; они очень похожи на плоды малины или ежевики, но помельче.

130. СИРОП ИЗ КНЯЖЕНИКИ. В отжатый сок добавьте сахар из расчета 1 стак. сахара на 1 стак. сока, кипятите на слабом огне до растворения сахара, охладите. Храните сироп в прохладном месте. Используйте для приготовления желе, мармелада, наливок, суфле и муссов.

131. НАЛИВКА «КНЯЖЕНИКА». В эмалированную кастрюлю налейте 1 л водки, 2 стак. воды, добавьте 300 г сахара и нагрейте до полного растворения сахара. После этого добавьте 2 стак. размятых ягод княженики, доведите до кипения, процедите и разлейте в бутылки.

132. НАСТОЙКА «ЛЕСНОЙ АРОМАТ» ИЗ КНЯЖЕНИКИ. Из бутылки отлейте 0,5 стак. водки, добавьте ягоды княженики до пробки и настаивайте 2 недели. Затем процедите и поставьте на холод на 2–3 ч.

Костяника

Многолетнее травянистое растение высотой до 30 см. Плоды — ягоды, состоящие из нескольких гладких красных плодиков. Ягоды нежные, сочные, по вкусу напоминают гранат. Созревают в июле. Костяника произрастает в центральных областях европейской части России, в Западной и Восточной Сибири.

133. КОМПОТ из костяники. 1 кг ягод, 500 г сахара, 2 стак. воды.

Подготовленные ягоды залейте 50 %-ным сахарным сиропом, доведите до кипения, разлейте в прокаленные банки и поставьте на хранение в прохладное место без дополнительной пастеризации.

134. СОК ИЗ КОСТЯНИКИ. 2 кг ягод, 1 л воды, 500 г сахара.

Промытую костянику вместе с плодоножками залейте кипящей водой, дайте остыть и протрите через сито. Мезгу отожмите, добавьте к соку сахар (500 г на 1 л воды), доведите до кипения, разлейте в чистые бутылки и поставьте на хранение в прохладное место.

135. СИРОП ИЗ КОСТЯНИКИ. 1 л сока костяники, 1 кг сахара.

В сок костяники добавьте сахар, доведите до кипения, охладите и разлейте в чистые бутылки. Для хранения укупорьте пробками и держите на холоде.

136. ВАРЕНЬЕ ИЗ КОСТЯНИКИ. 1 кг ягод, 6 стак. сахара.

Промытые, обсушенные ягоды с удаленными зернами пересыпьте сахаром, выдержите 2 ч, после чего варите без воды до готовности. Можно, не пересыпая ягоды сахаром, сварить их в густом сиропе. Варенье горячим быстро перелейте в стерилизованные стеклянные банки и закатайте крышками.

Лимонник китайский

Из 14 видов лимонника у нас распространен только лимонник китайский, который растет в Приморском и Хабаровском краях, на островах Курильской гряды и Сахалине. Плоды богаты биологически активными веществами. Их можно употреблять свежими и сушеными, делать настойки как из семян, так и из плодов. Из сока лимонника можно приготовить квас, сиропы, кисели, варенье, мармелад и др.

137. СОК ИЗ ЛИМОННИКА.

Вкусен и очень полезен. Плоды вымойте и отожмите через редкую (лучше капроновую) ткань. Полученный сок слейте в эмалированную посуду и добавьте сахар в соотношении 1:1. Слегка прогрейте массу на слабом огне до полного растворения сахара. Сок разлейте в подготовленные банки, закройте и храните в прохладном месте.

138. ДЖЕМ ИЗ ЛИМОННИКА.

Плоды прогрейте на пару, затем протрите через сито. К полученному пюре добавьте сахар (1,5 кг на 1 кг пюре), а также яблочный или боярышниковый сок (100 г) для лучшего желирования массы. Варите при постоянном помешивании или на водяной бане. Уваривайте до образования на поверхности корочки, потом джем горячим выложите в банки и плотно закройте. Из него можно готовить напитки, морсы, начинки, добавлять в различные блюда.

139. КОМПОТ ИЗ ЛИМОННИКА. Подготовленные ягоды лимонника залейте сахарным сиропом (по вкусу) или кипяченой водой и пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

140. СОК ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД ЛИМОННИКА. Чтобы приготовить сок из сушеных ягод, кипятите их в течение 10 мин в закрытой эмалированной посуде (1 ст. ложка ягод на 1 стак. воды). Затем сутки настаивайте, плотно закрыв кастрюлю крышкой, процедите через марлю и разбавьте по вкусу сахаром.

Малина

Более популярную ягодную культуру, чем малина, пожалуй, назвать трудно. Красивые сладкие ягоды с неповторимым ароматом содержат глюкозу, фруктозу, пектин, лимонную и яблочную кислоты. С древних времен известны лечебные свойства малины. Ягоды в свежем виде — прекрасный десерт.

Кроме того, из них можно приготовить повидло, джем, сок, желе, пастилу, смокву, квас и другие напитки. Высоко ценится вкусное, душистое, а главное — лечебное варенье. Компот из малины считается одним из лучших: красив, хорош на вкус, имеет аромат свежих ягод.

141. КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ. 1 вариант. Спелыми ягодами наполните банки до высоты плечика, залейте горячим сиропом (90°) из расчета 300–400 г сахара на 1 л воды, поставьте на подставку в кастрюлю с горячей (45–50°) водой и нагревайте до 80°. При такой температуре пастеризуйте пол-литровые банки 7-10 мин, литровые 12–15 мин или стерилизуйте с момента закипания воды в кастрюле соответственно 4 и 7 мин. Затем банки выньте, закатайте крышками и переверните вверх дном для дополнительной стерилизации крышек. Закатывать консервы из малины необходимо железными лакированными или стеклянными крышками.

2 вариант. Уложенные в банки ягоды залейте холодным чистым соком, полученным из отбракованных ягод, поставьте в кастрюлю с холодной водой, нагрейте воду до 80° и держите при этой температуре: пол-литровые банки 8 мин, литровые — 15 мин.

Такой компот полезен больным сахарным диабетом.

3 вариант. Малину поместите в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром (300 г на 1 кг ягод), добавьте 2–3 ст. ложки воды или сока, поставьте на слабый огонь. Встряхивая время от времени, нагрейте до 85° и выдержите при этой температуре 5 мин. После прогрева массу разложите по банкам до самого верха под крышку и закатайте.

4 вариант. Уложите в банки ягоды малины, залейте сиропом, приготовленным из расчета: на 1 л сока малины 500 г сахара. Прогрейте при температуре 80° и выдержите пол-литровые банки 7–8 мин, литровые — 12–14 мин (а в кипящей воде 3–4 мин) и закатайте.

5 вариант. Можно приготовить компот-ассорти из малины с различными компонентами: черной смородиной, крыжовником, земляникой, вишней, яблоками летнего срока созревания. Ягоды

и яблоки, нарезанные дольками, уложите в банки до плечиков, залейте сахарным сиропом, приготовленным из расчета 300–350 г сахарного песка на 1 л воды. Прогрейте при 80° пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

142. МАЛИНА НАТУРАЛЬНАЯ С САХАРОМ. 1 кг лесной или садовой малины, 300–400 г сахара для лесной или 200 г для садовой малины.

Подготовленные ягоды уложите в банки, пересыпая сахаром. Периодически постукивайте по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25, трехлитровые — 30 мин.

143. МАЛИНА С САХАРОМ. 1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложите в банки, пересыпая сахаром. Через 15–20 мин, когда ягоды осядут, дополните банки малиной доверху. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 7–8 мин, литровые — 10–12 мин.

144. МАЛИНА ДРОБЛЕНАЯ С САХАРОМ. 1 вариант. 1 кг малины, 1,8–2 кг сахара.

Сухие свежесобранные ягоды разомните деревянным пестиком или пропустите через мясорубку и тщательно перемешайте с сахаром. Массу подогрейте на слабом огне, не доводя до кипения. Когда весь сахар растворится, переложите массу в сухие банки, засыпьте сверху сахаром и закройте полиэтиленовыми крышками.

2 вариант. 1 кг малины, 0,3–1 кг сахара.

Ягоды измельчите, смешайте с сахаром и подогрейте на слабом огне до полного растворения сахара. Разложите горячую массу в банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 20–22 мин, литровые — 30–35 мин.

145. МАЛИНА, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫМ СОКОМ. 500 г малины, 500 г черной смородины, 1,25 кг сахара.

Ягоды черной смородины разотрите в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из черной смородины извлеките сок (см. соответствующий рецепт) и вылейте в кастрюлю с малиной. Подогрейте малину на слабом огне и при помешивании добавьте сахар. Когда сахар весь растворится, разложите малину в сухие банки и сразу же укупорьте жестяными крышками.

146. СОК МАЛИНОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 50–80 % малинового и 50–20 % яблочного сока.

Свежеприготовленный малиновый и яблочный соки смешайте по вкусу, доведите до кипения, сразу же разлейте в тару и укупорьте.

147. СОК МАЛИНОВО-СМОРОДИНОВЫЙ. 50–80 % малинового и 50–20 % красносмородинового сока.

Свежеприготовленный малиновый и красносмородиновый соки смешайте по вкусу, доведите до кипения, сразу же разлейте в тару и укупорьте.

148. СИРОП ИЗ МАЛИНЫ. 1 вариант. 1 л малинового сока, 1,7–2 кг сахара.

Приготовьте малиновый сок. Сок с сахаром смешайте горячим, полугорячим или холодным способом.

При горячем способе сок вылейте в эмалированную кастрюлю, добавьте сахар, поставьте на огонь и подогрейте до кипения (до полного растворения сахара). При полугорячем способе сок подогрейте до 85–90° и растворите в нем сахар. При холодном способе сахар растворите при нагревании в 20 % сока, снимите с огня и смешайте с остальным соком.

Сироп, приготовленный любым из способов, разлейте в бутылки или банки, пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки или бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

2 вариант. 1 л малинового сока, 1 кг сахара.

Ягоды разомните, смешайте с небольшим количеством сахара (на 1 кг малины 200 г сахара) и поставьте в холодное место на сутки. После этого сок отожмите, в выжимки добавьте небольшое количество воды, снова отожмите сок и смешайте его с соком первого отжима. Дайте отстояться 2–4 ч, снимите с осадка и фильтруйте. При подогревании растворите в нем сахар, доведите до кипения и сразу же разлейте в тару и укупорьте.

149. СИРОП ИЗ МАЛИНЫ НАТУРАЛЬНЫЙ. 1 кг малины, 2 кг сахара.

Сухие свежеобработанные ягоды уложите в стеклянные банки, пересыпая сахаром. Поставьте в темное место. По мере оседания массы дополните банки ягодами с сахаром. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделите сироп через дуршлаг в кастрюлю, добавьте в него нерастворившийся сахар. Подогревайте на слабом огне, не доводя до кипения, до полного растворения сахара. Разлейте в тару в горячем виде и укупорьте. Храните в холодном темном месте.

Оставшиеся ягоды используйте для приготовления компота, киселя, вина и др.

150. СИРОП ИЗ МАЛИНЫ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг малины, 500 г сахара, 50 г винного или фруктового уксуса.

Очищенные и промытые ягоды разомните пестиком, переложите в стеклянные банки и залейте винным или фруктовым уксусом. Поставьте в теплое место, уксус добавляйте по мере высыхания. Примерно через мес переложите в марлевый мешок и дайте стечь соку. Этот сок смешайте с равным количеством сахара, разлейте в бутылки и укупорьте. Из оставшейся массы также отожмите сок, смешайте с сахаром и фасуйте отдельно.

Качество сиропа всецело зависит от качества уксуса.

151. СИРОП ИЗ МАЛИНЫ ПО-БОЛГАРСКИ. 1 кг малины, 1 кг сахара, 1 стак. воды.

Приготовьте сахарный сироп из воды и сахара. В кипящий сироп опустите малину, доведите до кипения, снимите пену, после чего отставьте. Холодную массу процедите. Сироп доведите до кипения и варите 5 мин. Снимите пену, разлейте сироп в

горячем виде и укупорьте.

152. ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ ПО-БОЛГАРСКИ. 1 кг малины, 2 кг сахара, 4 стак. воды, 2 ч. ложки лимонной кислоты.

В варочный тазик высыпьте сахар, налейте воду и положите ягоды. На слабом огне варите до готовности в один прием. Чтобы ягоды не подгорели, тазик периодически снимайте с огня и круговыми движениями перемешивайте содержимое. Лимонную кислоту добавьте перед окончанием варки.

153. ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ.

1 вариант. 1 кг малины, 100 г сахара.

Ягоды засыпьте сахаром, на слабом огне доведите до кипения, помешивая. Варите до готовности примерно 20 мин и фасуйте в горячем виде. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 22–25 мин.

2 вариант. Ягоды засыпьте половиной нормы сахара и держите в холодном месте, пока ягоды не пустят сок. Сок осторожно слейте, подогрейте и растворите в нем оставшийся сахар. Доведите сок до кипения, кипятите 5 мин и порциями опустите в него ягоды с сахаром. Варите до готовности. Разложите в банки в горячем виде и пастеризуйте, как в первом варианте.

154. ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ ПО-ПОЛЬСКИ. 1 кг малины, 600 г сахара, 0,5 стак. сока красной или черной смородины.

Ягоды засыпьте сахаром, добавьте сок красной или черной смородины и варите до готовности.

155. ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ ПО-ЧЕШСКИ. 500 г малины, 500 г крыжовника, 800 г сахара.

Ягоды крыжовника разомните пестиком и варите на слабом огне до тех пор, пока масса не начнет загустевать. Чтобы уменьшить количество зерен, из половины ягод малины выжмите сок. Когда крыжовник загустеет, добавьте в него ягоды малины, сок, сахар и варите до готовности. Разложите в горячем виде и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 22–25 мин.

156. МАРМЕЛАД ИЗ МАЛИНЫ. 1 вариант. 1 кг малины, 500 г сахара.

Ягоды подогрейте на слабом огне, пока не пустят сок. Горячую массу с сахаром и варите на сильном огне до готовности, постоянно помешивая.

2 вариант. 1 кг малины, 800 г сахара, 150–200 г пектиновой заготовки из яблок или крыжовника, 4–6 г лимонной кислоты.

Ягоды малины подогрейте на слабом огне, пока не пустят сок. Горячую массу протрите через сито, смешайте с сахаром и варите до готовности. За 5-10 мин до окончания варки прибавьте

пектиновую заготовку (см. соответствующие рецепты).

157. МАРМЕЛАД МАЛИНОВО-КРЫЖОВЕННЫЙ. 700 г малины, 300 г крыжовника, 400 г сахара.

Выделите сок из малины и крыжовника, смешайте и варите на слабом огне. Когда сок начнет загустевать, прибавьте сахар и варите до готовности.

158. ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНОВОГО И КРАСНОСМОРОДИНОВОГО СОКА. 1 л малинового сока, 0,3 л красносмородинового сока, 500–700 г сахара.

Выделите сок из малины и красной смородины, смешайте, нагрейте до 70°, растворите в нем сахар. Варите на сильном огне до готовности. Фасуйте в горячем виде и укупорьте. Храните в холодном месте.

159. МАЛИНА СУШЕНАЯ. Для сушки берите не совсем зрелые ягоды лесной и садовой малины. Зрелые ягоды при сушке раскисают. Ягоды переберите, очистите и разложите на ситах в один слой. На солнце ягоды малины сохнут 10–12 дней. В сушильном шкафу они высыхают за 2–4 ч. Сначала сушите при 45–50°, а досушивайте при 60°. Высушенные ягоды охладите и тут же укупорьте в герметичные упаковки.

160. МАЛИНА ПРОТЕРТАЯ. Созревшие ягоды переберите, удалите плодоножки, листочки, а также мятые и недозрелые ягоды.

Подготовленные ягоды протрите через редкое волосяное сито деревянной ложкой, в протертую малину добавьте сахар, хорошо перемешайте, подогрейте до температуры 75–90°, разложите в небольшие стеклянные, хорошо ошпаренные кипятком сухие банки, плотно закройте крышками и пастеризуйте в кипящей воде 15–20 мин. Храните в прохладном месте.

Малина — 1 кг, сахар — 400–500 г.

161. ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ. Очищенную малину и такое же количество белой смородины раздавите деревянной толкушкой, отпрессуйте или пропустите через ручную соковыжималку или через холщовый мешочек. Когда сок отстоится, его осторожно слейте, прибавьте сахар (800–900 г на 1 л сока), уваривайте на огне, постоянно унимая пену. Готовое желе слейте в горячие банки, прикройте марлей и держите до полного остывания. Затем завяжите пергаментной бумагой. При желании желе можно слить в горячие банки до верха и немедленно закатать.

162. МАЛИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. 1 вариант. Ягоды в эмалированной посуде послойно пересыпьте сахаром (на 1 кг ягод 300–400 г сахара) и поставьте на 12 ч в прохладное место. Когда выделится сок, ягоды переложите в банки до плечика, нагрейте сок до 90°, залейте им ягоды и пастеризуйте при 80°:

пол-литровые банки 7 мин, литровые — 12 мин или стерилизуйте в кипящей воде соответственно 3 и 6 мин.

2 вариант. Только что собранную малину, очищенную и вымытую, поместите в эмалированный сосуд, переслаивая сахаром. На 4 кг ягод положите 1 кг сахара. Через 7–8 ч под действием сахара из малины выделится сок и образуется сироп. Вместе с ним ягоды разложите в банки, которые наполните на 2 см ниже верхнего края. Стерилизуйте 15 мин.

163. ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ. 1 вариант. Малину пересыпьте послойно сахаром (на 1 кг ягод 1–1,2 кг сахара) и поставьте в холодное место на 12 ч. Затем варите до готовности в один прием на слабом огне. Перед концом варки добавьте 1 г лимонной кислоты на 1 кг ягод. Снимите пену, определите готовность варенья: таз отставьте с огня, наберите в ложку сироп, дайте ему немного остыть и капните на чистое блюдечко. Если капля сиропа не расплывается, а держится «пуговкой», то варенье готово. Лучший метод определения готовности варенья — технический термометр. При температуре 105–106° варенье готово.

2 вариант. Ягоды малины опустите в кипящий сироп, приготовленный из расчета 1 кг сахара, $^3/_4$ стак. воды на 1 кг ягод, и варите в один прием до готовности.

3 вариант. Ягоды должны быть не совсем спелыми. Их переберите, мыть не следует. Малину уложите в таз, залейте горячим сахарным сиропом и оставьте на 3–4 ч. Затем через сито или дуршлаг перелейте сироп в другую посуду и немного прокипятите его без ягод. В уваренный сироп положите малину, таз осторожно встряхните, чтобы ягоды погрузились в сироп, и снова поставьте варить (при небольшом кипении) до готовности. На 1 кг малины возьмите 1,5 кг сахарного песка и 2 стак. воды.

164. СМОКВА ИЗ МАЛИНЫ. 5 кг спелых ягод малины засыпьте послойно 3 кг сахарного песка. Через 4 ч всю массу поместите в кастрюлю и, помешивая, варите на слабом огне.

Часть сока (примерно 1 л) слейте в стерильные бутылки, вынутые из кипятка, закройте их стерильными пробками, обвяжите горлышко и пробку шпагатом и пастеризуйте при 75° полчаса. Вынутые из кастрюли бутылки положите набок до полного охлаждения.

Между тем ягоды уваривайте, помешивая, до момента, когда масса будет отделяться от дна таза.

Плоское блюдо смочите холодной водой, выложите на него сваренную смокву, разровняйте ножом и охладите. Когда масса подсохнет, разрежьте ее на квадратики, полоски, ромбики и уложите в стеклянные банки, завязав их пергаментной бумагой. При подаче на стол смокву обсыпьте сахарной пудрой.

165. СОК МАЛИНОВЫЙ. Сок малины — густой ароматный напиток. Из-за высокой кислотности его рекомендуют употреблять не в натуральном виде, а купажировать с другими, менее кислыми соками или разбавлять водой. Натуральный сок малины может служить в качестве ароматного дополнителя к сокам, не обладающим характерным запахом.

Для приготовления сока малину вымойте, освободите от чашелистиков и раздавите деревянным пестиком. Мезгу поместите в эмалированную кастрюлю, залейте горячей водой (1 стак. воды на 1 кг мезги) и, помешивая, нагрейте до 60°. Кастрюлю закройте крышкой и выдерживайте при этой температуре 15 мин. После этого мезгу поместите в мешочек из редкой ткани и немедленно прессуйте или отожмите руками. Затем сок подогрейте до 85°, разлейте в прокипяченные бутылки (до половины высоты горлышка) или в банки (на 1,5 см ниже края банки), накройте стерильными крышками, а бутылки — резиновыми пластинками (8 × 8 см) или пробками, поставьте в кастрюлю с горячей водой (50°) и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки и бутылки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин, после чего немедленно укупорьте и охладите.

Бутылки, укупоренные пробками, через 10 мин осмолите. Бутылки, закрытые резиновыми пластинками, класть набок не следует.

В крупной таре (емкость не менее 2 л) сок можно консервировать и способом горячего розлива. Сок подогрейте, помешивая, в эмалированной посуде до 95°, разлейте в прошпаренные кипятком банки или бутылки до самого верха, немедленно укупорьте и охладите, перевернув банки на крышки, а бутылки уложив набок.

Перед употреблением сок разбавьте по вкусу сахарным сиропом.

Можжевельник

В лесу нередко можно увидеть темно-зеленые, похожие на пирамидки кустики с колючими хвоинками вместо обычных листьев. Они напоминают кипарисы в миниатюре. Это можжевельник. Его плоды — шишка, похожая на обычную ягоду, — вполне съедобны и приятны на вкус, они содержат много сахара. Ягоды можжевельника возбуждают аппетит и улучшают пищеварение. Заготовки из них теперь непопулярны, поэтому ограничимся несколькими рецептами.

166. КВАС ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД. Плоды можжевельника измельчите деревянным пестиком, залейте водой и кипятите 30 мин. После этого отвар процедите, добавьте в него мед, дрожжи и оставьте на брожение на 10–12 ч. Разлейте в бутылки и храните на холоде.

На 10 л воды 1 кг плодов можжевельника, 1–2 стак. меда и 30 г дрожжей.

167. СИРОП ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД. Ягоды можжевельника разомните, залейте водой, нагрейте на слабом огне 2–3 ч, процедите, охладите и используйте для ароматизации мясных блюд и напитков.

Ягоды можжевельника — 1 кг, вода — 3 л.

168. РАТАФИЯ МОЖЖЕВЕЛОВАЯ. Возьмите горсть можжевеловых ягод, сахарного сиропа, сваренного из полуфунта (205 г) сахара на двух стак. воды, налейте к этому штоф (1 л) водки, настаивайте ее в тепловатом месте недель пять или около месяца и процедите. Если напиток будет недостаточно сладок, то можно подсластить еще. Ратафия довольно лекарственна и может быть употреблена с пользою для желудка.

169. ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД. Взяв 20 фунтов (более 8 кг) можжевеловых ягод и три мякиша из горячих ситных хлебов, положите все это в бочонок, залейте кипятком, закупорьте как можно лучше и, дав составу достаточно перебродить, разлейте по бутылкам, которые, закупорив, надлежит зарыть в погребе в песок.

Морошка

Растет на моховых и торфяных болотах в северных районах, в Сибири, на Дальнем Востоке, Камчатке. Наиболее богаты морошкой Тюменская, Мурманская, Томская, Архангельская области, Красноярский край.

170. ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ. 1 кг ягод, 5 стак. сахара, лимонный сок.

Не совсем зрелые, еще твердые ягоды, промытые в холодной воде, обсушенные, слегка сбрызнутые лимонным соком и пересыпанные 1 стак. сахара, выдержите на холоде сутки, после чего варите ягоды до пропитывания их сиропом. Переложите их в подготовленные банки. В сироп добавьте оставшийся сахар и уварите до густоты. Остуженным сиропом залейте ягоды в банках. Банки закатайте.

171. СОК С САХАРОМ ИЗ МОРОШКИ. Промытые ягоды ошпарьте кипятком, протрите через сито, добавьте сахар из расчета 500 г на 1 л сока. Для длительного хранения сок необходимо пастеризовать.

172. СОК БЕЗ САХАРА ИЗ МОРОШКИ. Промытые ягоды пробланшируйте в горячей воде и пропустите через соковыжималку. Сок пастеризуйте, разлейте в прокипяченные бутылки, закройте пробками, залейте смолой или воском и храните в прохладном месте.

173. КОМПОТ ИЗ МОРОШКИ. Отобранные ягоды залейте теплым 50 %-ным сахарным сиропом и выдерживайте в нем 3–4 ч. Затем сироп слейте, кипятите 5–7 мин и горячим залейте уложенные в банки ягоды.

Можно готовить и другим способом, не заливая сиропом. В этом случае отобранные ягоды уложите в прокипяченные пол-литровые банки, засыпьте сахаром (по 100 г на банку), дайте постоять в прохладном месте 3–4 ч, залейте горячей водой, закройте крышками и пастеризуйте в кипящей воде 15 мин.

Облепиха

Народная мудрость гласит, что тот, кто собрал летом плоды и листья облепихи, — запасся бодростью и здоровьем на весь год. Не случайно облепиху называют целебной ягодой: она действительно очень богата различными полезными веществами. Это древесно-кустарниковое растение в диком виде встречается во многих местах. Плоды созревают в сентябре-октябре, густо облепляют побеги, зачастую зимуют на ветвях. Свежие плоды очень нежные и при сборе легко повреждаются. Поэтому собирают их после заморозков. В замороженном состоянии ягоды хорошо транспортируются и хранятся.

174. КОМПОТ ИЗ ОБЛЕПИХИ. 1 вариант. Ягоды залейте горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1 л воды, и пастеризуйте при 80° пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин или стерилизуйте соответственно 6 и 8 мин.

2 вариант. Мытые плоды с обрезанными плодоножками уложите в банки до плечиков, залейте горячим сиропом (400 г сахара на 1 л воды) и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин. Закатайте металлическими крышками, банки переверните вверх дном.

3 вариант. На 1 часть ягод облепихи возьмите 2–3 части других крупных сладких фруктов (яблок, слив, абрикосов и др.), нарезанных дольками и очищенных от семенных камер. Содержимое сложите в банки вперемежку слоями и залейте 30 %-ным сахарным сиропом. Банки пастеризуйте 10 мин.

4 вариант. Яблоки (груши) нарежьте, пробланшируйте 2–3 мин, охладите и уложите в банки слоями, пересыпая твердыми плодами облепихи. Залейте горячим 20–30 %-ным сиропом (200–300 г сахара на 1 л воды), приготовленном на воде от бланширования. Дальнейшие операции, как и при приготовлении обычного компота.

175. КОМПОТ-АССОРТИ. 1 кг облепихи, 1 кг яблок, 600 г шиповника.

Состав заливки: на 1 л воды 429–438 г сахара.

Яблоки очистите, нарежьте дольками, бланшируйте 3–5 мин в кипящей воде и сразу охладите в холодной. Отберите крупные, зрелые и твердые плоды шиповника, удалите плодоножки и остатки цветка, разрежьте плоды пополам и тщательно очистите от семян и волосков. Если плоды шиповника мелкие или волоски трудно отделяются, не разрезайте их — используйте целиком и в меньшем количестве (на литровую банку 10–20 шт.). Ягоды

облепихи вымойте и удалите плодоножки. Облепиху, яблоки и шиповник послойно уложите в банки по плечики, уплотните и залейте горячим сахарным сиропом. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25, трехлитровые — 35–40 мин.

176. ОБЛЕПИХА С САХАРОМ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ. 1 кг облепихи, 400–500 г сахара.

Банки заполните ягодами облепихи, переслаивая сахаром. Поставьте в холодное место на 6–8 ч, затем дополните банки ягодами с сахаром и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин.

177. ОБЛЕПИХА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. 1 вариант. 1 кг пюре облепихи, 0,8–1 кг сахара.

Ягоды переберите, вымойте, обсушите и протрите через сито. Если ягоды твердые и плохо протираются, предварительно бланшируйте их 2–3 мин в горячей воде. Полученное пюре тщательно перемешайте с сахаром, подогрейте на слабом огне примерно до 70° до полного растворения сахара. Переложите в горячие банки и пастеризуйте при 80°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин. Массу можно консервировать и другим способом: облепиху с сахаром подогревайте в течение 5 мин при 85°, разложите в банки по края горлышка и сразу же укупорьте.

2 вариант. 1 кг пюре облепихи, 2 кг сахара.

Плоды разомните деревянным пестиком и протрите через сито. Полученную массу тщательно перемешайте с сахаром и уложите в банки, не наполняя до краев. Сверху засыпьте сахаром под крышку. Закройте полиэтиленовыми крышками или завяжите пергаментной бумагой.

178. ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ. 1 вариант. 1 л сока облепихового с мякотью, 850 г сахара.

Сок с мякотью без сахара подогрейте на слабом огне, добавьте сахар и варите на сильном огне до температуры массы 104–105°. Разлейте желе в горячем виде в банки, дайте охладиться и укупорьте.

2 вариант. 0, 6 л облепихового сока с мякотью, 0,4 л яблочного сока с мякотью, 800 г сахара.

Из свежих или мороженых ягод облепихи приготовьте сок с мякотью без сахара, смешайте со свежеприготовленным яблочным соком с мякотью, подогрейте, растворите сахар, доведите до кипения и варите до температуры массы 104–105°. Разлейте желе в горячем виде, охладите и укупорьте.

179. СОК ОБЛЕПИХОВЫЙ С МЯКОТЬЮ. 1 кг облепихи, 300–400 г сахара, 2 стак. воды.

Ягоды облепихи на 2–3 мин опустите в кипящую воду, затем протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахарный сироп, подогрейте до 75–80° и пастеризуйте или консервируйте способом горячего розлива.

180. СОК ИЗ ОБЛЕПИХИ. 1 вариант, Отберите зрелые ягоды. Их можно перерабатывать свежими или мороженными. Промытые ягоды раздробите, добавьте в мезгу воду, подогретую до 40° (200 г воды на 1 кг мезги), массу слегка подогрейте и прессуйте. Отжатый сок расфасуйте и пастеризуйте.

2 вариант. Промытые ягоды залейте водой из расчета 2 стак. воды на 1 кг ягод. Подогрейте до 80° в течение 1 ч и отожмите сок. Для хранения сок разлейте в бутылки или банки и пастеризуйте. Для получения более концентрированного сока воду не добавляют.

181. СОК ЧЕРНОПЛОДНО-РЯБИНОВО-ОБЛЕПИХОВЫЙ. К 5 стак. сока черноплодной рябины добавьте 2 стак. сока облепихи и 2 стак. 30 %-ного сахарного сиропа. Перемешайте и оставьте на 1 сутки. Затем разлейте в прокипяченные бутылки, закройте пробками и поставьте на хранение.

182. БАЛЬЗАМ «БОДРОСТЬ». Соедините сок облепихи с мякотью с соком калины, черной смородины, боярышника и

лимонника. Все прокипятите 5-10 мин. Затем поставьте на водяную баню на 2 ч. Охладите и профильтруйте через два слоя марли. Разлейте в стерильные бутылочки вместимостью 250–300 мл и поставьте на хранение в прохладное место.

183. ДЖЕМ «СЫРОЙ» ИЗ ОБЛЕПИХИ. Плоды размельчите и перемешайте с сахаром (250 г на 200 г облепихи). После укладки в банки массу для предохранения от порчи слегка посыпьте сахаром, потом закройте крышками и храните при 6–8°.

184. ПАСТИЛА ИЗ ОБЛЕПИХИ. Можно приготовить из выжимок облепихи. Для этого к плодам (1 кг) добавьте 1 стак. сока крыжовника, черной или красной смородины, яблок, айвы (все они обладают повышенной желирующей способностью). Сок с облепихой подогрейте до размягчения плодов, затем протрите через сито. Полученную массу пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром (600 г на 1 кг массы). Для измельчения и растворения можно воспользоваться миксером. На деревянной доске раскатайте смесь толщиной 1 см, сушите в подогретой духовке при 45°. Дверцу духовки необходимо приоткрыть, иначе продукт запарится. После досушивания готовую пастилу раскатайте, нарежьте ромбиками или кубиками, пересыпьте сахарной пудрой и положите в коробки.

185. ПЮРЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ. Подготовленные плоды бланшируйте 1 мин в горячей воде при 85°. Дайте стечь воде и протрите на сите из нержавеющей стали. 1 кг протертой массы смешайте с 0,5 кг сахара и нагрейте до 90°. Выдержите при этой температуре 5 мин, разлейте в стерильные, прогретые в духовом шкафу банки емкостью 0,75 л. Если заполняют маленькие банки, их пастеризуют.

Очень вкусное и полезное пюре можно сделать из облепихи и яблок, груш, боярышника, тыквы, шиповника. Для этого яблоки или груши разварите или распарьте на пару и протрите на сите. Потом 2 части яблочного или грушевого пюре смешайте с 1 частью облепихового пюре и 1 частью сахара. Плоды боярышника бланшируйте 3–4 мин в кипящей воде, протрите и смешайте 1 часть боярышникового пюре с 2 частями облепихового пюре и 1 частью сахара. Можно 3 части распаренной и протертой тыквы смешать с 1 частью облепихового пюре и 10 % сахара. Хорошее сочетание — 2 части пюре из очищенного от семян, бланшированного 3–4 мин и протертого шиповника с 2 частями облепихового пюре и 20 % сахара.

186. ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ. Готовят из крупных плотных плодов. Их вымойте, обсушите, залейте кипящим сахарным сиропом (1 стак. воды и 1,5 кг сахара). Выстаивайте 3–4 ч. Затем сироп слейте и варите отдельно от плодов до температуры

кипения 105°, то есть до консистенции почти готового сиропа. Его слегка охладите (приблизительно 20–30 мин) и снова им залейте облепиху. Потом поставьте на средний огонь и варите 10 мин с момента закипания. Разлейте в горячие сухие стерильные банки, прогретые в духовом шкафу не менее 15 мин при температуре 100–120°. Закрывать банки лучше стерильными стеклянными или металлическими крышками с резиновыми прокладками и пружинными зажимами-скобами. Варенье сразу интенсивно охладите, поместив банки в емкости с водой температурой 60° и осторожно, чтобы не лопнула банка, заменяя ее водой холодной.

187. ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ. Измельченные ядра орехов сварите в сахарном сиропе в течение 20 мин, добавьте облепиху и продолжайте варить еще 20 мин.

На 1 кг облепихи 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2 стак. воды.

188. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ОБЛЕПИХОЙ. Смешайте или взбейте (в течение нескольких мин) 500–600 г сливочного масла, 150–200 г сахарного песка и 250 г толченых плодов до получения равномерной оранжевой окраски. Храните (2–3 мес) в холодильнике при температуре 4°.

189. МАСЛО ИЗ ОБЛЕПИХИ. 1 вариант. Вымытые и подсушенные на сите плоды облепихи разотрите деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, отожмите сок, слейте его в стеклянную банку, оставьте на сутки, после чего соберите с поверхности около 80 г масла (из 1 кг облепихи). Выжимки используйте для начинок, пастилы, пюре.

2 вариант. Плоды, собранные в полной спелости, вымойте, высушите при температуре 60°, но не на свету. Семена отделите, а мезгу мелко раздробите в электрокофемолке или другим способом желательно как можно мельче. Мезгу поместите в стеклянную емкость и залейте растительным маслом (кукурузным, оливковым, подсолнечным), подогретым до 40–50°, чтобы масло слегка закрывало мезгу. Выдержите 5–7 дней при комнатной температуре в темном месте, периодически помешивая. Затем смесь отожмите, отфильтруйте, дайте отстояться, пока масло полностью не станет прозрачным, и слейте с осадка. Храните в полностью заполненном сосуде с пробкой в прохладном месте.

3 вариант. Семена с кожицей и небольшим количеством мякоти (остатки облепихи от других способов заготовки) высушите на воздухе. Размелите в кофемолке и залейте рафинированным подсолнечным или оливковым маслом (на 3–4 см выше), подогревайте на водяной бане до 40–50° в течение 1 ч, периодически помешивая. Затем 3–4 недели выдерживайте в

темном месте (периодически взбалтывайте), отфильтруйте. Храните так же, как в предыдущем рецепте.

4 вариант. Спелые плоды облепихи переберите, вымойте и отожмите с помощью соковыжималки сок с мякотью. Оболочки и семена разложите тонким слоем и просушите при хорошей вентиляции и частом помешивании.

Сок с мякотью перелейте в стеклянную банку или широкогорлую бутыль и поставьте на день-два в холодильник для отстаивания. Когда произойдет расслоение смеси, верхний оранжевый слой (мякоть) снимите, добавьте к нему 1,2–1,5 объема подсолнечного масла, подогрейте на водяной бане до 60° и перелейте в термос с широким горлом. Предварительно термос прогрейте, ополоснув горячей водой. Смесь выдержите в закрытом термосе в течение суток, периодически его встряхивая. Затем, после отстаивания, осторожно соберите верхний слой — экстракт облепихового масла.

Наиболее полно удается собрать масло, отсасывая его пипеткой с резиновой грушей. Бели расслоение произошло не полностью, что случается, когда соотношение объемов не выдержано, смесь перелейте в высокий сосуд, добавьте растительное масло и поставьте в холодильник до полного отстаивания. Для дальнейшего насыщения собранное масло смешайте со свежей порцией мякоти и процесс повторите.

В этих же случаях можно использовать оставшиеся после отжатия сока высушенные оболочки плодов. Жом перетрите, удалите семена и тщательно измельчите оболочки в ступке. Сухую измельченную массу залейте ненасыщенным маслом (последнего должно быть немного больше, чем сухой массы), все перемешайте, подогрейте на водяной бане и проведите экстракцию в термосе, как описано выше. После чего отожмите масло. Выжимки залейте свежей порцией масла и т. д. Чем ярче оранжевая окраска полученного масла, тем больше перешло в него каротиноидов и других веществ и тем выше его качество.

После отстаивания готовое масло профильтруйте (например, через два слоя марли) и простерилизуйте на водяной бане. Для этого масло перелейте в эмалированную посуду и поставьте на подставку в кастрюлю с водой и подогревайте. Когда вода начнет закипать, огонь убавьте и продолжайте стерилизовать 15–20 мин. Кипятить облепиховое масло при прямом нагревании на открытом огне нельзя, так как оно теряет свои качества и обесцвечивается.

Готовое облепиховое масло перелейте в темную посуду, плотно закройте пробкой и храните в холодильнике. Для использования в пищу (салаты, винегреты, отварной картофель,

свежие огурцы) в 5 раз разбавьте растительным маслом. Жарить на облепиховом масле не рекомендуется.

Во всех случаях использования облепихового масла желательна рекомендация врача.

Рябина красная

Распространена в лесной и лесостепной зонах России, в Сибири. Плоды собирают и заготавливают после полного их созревания в конце сентября-начале октября, а лучше делать это после первых заморозков, когда ягоды приобретут своеобразный горько-кисло-сладкий вкус. Плоды собирают вместе с плодоножками. Ассортимент заготовок из красной рябины довольно разнообразен.

190. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ. 1 вариант. Ягоды очистите от веточек и вымойте. Чтобы уменьшить горечь, залейте их кипятком на 5-10 мин, а затем воду слейте. Сироп готовьте из расчета на 1 кг рябины 2–2,5 стак. воды и 1 кг сахарного песка. Залейте ягоды горячим сиропом и оставьте на 12 ч. За это время они пропитаются сиропом. После этого варенье варите на ровном огне около 1 ч. Остывшее готовое варенье переложите в чистые стеклянные банки.

2 вариант. Ягоды рябины, побывшей на морозе, проколите в нескольких местах, поместите в холодную воду и держите в ней, пока не отмякнут. Сироп готовьте из расчета на 1 кг ягод 1 кг сахара и 1,25 стак. воды. Откинутые на решето ягоды опустите в сироп и варите, пока они не станут прозрачными.

3 вариант. Отобранные и промытые ягоды залейте холодным сахарным сиропом на сутки. Потом сироп слейте, вскипятите его, остудите и снова залейте ягоды на 5–6 ч. После этого варите до готовности при слабом кипении. На 2 кг рябины возьмите 3,5 кг сахара, 4 стак. воды.

4 вариант. 1 кг ягод, 6 стак. сахара, 2 стак. воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Рябину, собранную после первых заморозков, отделите от кистей, промойте, выдержите при 40° в духовке 3–5 ч. Из сахара, воды и образовавшегося при упаривании сока сварите жидкий сироп, добавьте ягоды, лимонную кислоту и варите до готовности.

5 вариант. 4 стак. рябины, 2 стак. ломтиков дыни, 5 стак. сахара, 4 стак. воды.

Ягоды выдержите в холодной воде в течение 8 ч. Сварите сахарный сироп, положите в него рябину, варите 30 мин, добавьте ломтики дыни толщиной 0,5 см и уварите до густоты.

6 вариант. Рябину, снятую после первых морозов, когда она не имеет горького привкуса, отделите от кистей и выдержите в духовке при невысокой температуре 1–2 ч, а затем 5 мин — в очень горячей воде. Сварите сироп. Ягоды выдержите в сиропе 6–

8 ч, затем варите, снимая 4–5 раз после закипания на 10–15 мин для охлаждения. Так как ягоды рябины очень медленно впитывают сахар, варенье после охлаждения выдержите 12 ч, затем сироп слейте и немного уварите его без ягод. Ягоды разложите в банки и залейте этим сиропом.

На 1 кг рябины возьмите 1,5 кг сахара и 2 стак. воды.

7 вариант. Собранную после первых заморозков рябину очистите от веточек, промойте в холодной воде и откиньте на решето. Обсохшую рябину рассыпьте на столе и легким нажатием скалки чуть раздавите, затем уложите в эмалированную или фаянсовую посуду, обдайте кипятком и оставьте на 10–15 мин, после чего откиньте на решето. Варите сахарный сироп до пробы «слабый шарик» и в этот сироп влейте приготовленную рябину. Варенье варите до готовности, время от времени снимая пенку.

8 вариант. Плоды рябины отделите от веточек, переберите, вымойте в теплой воде, пробланшируйте в крутом кипятке, предварительно сняв воду с огня, в течение 3–5 мин. Затем откиньте плоды на сито. Для сиропа возьмите 1,2–1,3 кг песка и 2 стак. воды на 1 кг ягод. Когда сироп готов, залейте им рябину и оставьте на 8-10 ч. После этого сироп слейте, доведите его до кипения, снова погрузите в него плоды и кипятите на медленном огне 5 мин. Потом оставьте на 8-10 ч. Затем все еще раз повторите и в третий раз варите окончательно.

Банки обработайте на пару, подсушите, заполните вареньем, закройте любыми крышками и оставьте на хранение.

Можно приготовить варенье, добавляя к плодам рябины яблоки сортов Антоновка обыкновенная и Коричное полосатое. Технология приготовления при этом такая же, как и при варке варенья из одной рябины (только яблоки бланшируйте всего 1 мин). К 700 г плодов рябины добавьте 300 г яблок, а дозы сахара и воды прежние. Варенье, сваренное таким способом, имеет особый приятный вкус и аромат.

191. КОМПОТ ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ. Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Ягоды рябины отделите от кистей, тщательно вымойте, опустите на 3–4 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде и уложите в банки по плечики. Залейте рябину в банках горячим сахарным сиропом и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30, трехлитровые — 45–50 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10, 15 и 35 мин.

192. КОМПОТ ИЗ РЯБИНЫ УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Ягоды опустите на 3–4 мин в кипящую воду, охладите в холодной воде и разложите в банки. Залейте кипящим сахарным сиропом. Через 5–7 мин сироп слейте, доведите до кипения и вновь залейте в банки с ягодами, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

193. КОМПОТ ИЗ РЯБИНЫ ПО-ЧЕШСКИ. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Соберите ягоды, тронутые первыми заморозками, отделите от кистей, тщательно вымойте, опустите на 3–4 мин в кипящую воду и охладите в холодной воде. Подготовленные ягоды залейте горячим сахарным сиропом и выдержите сутки. После этого компот подогрейте до 65–70°, разлейте в подготовленные банки и пастеризуйте при 95°: литровые банки 30 мин, трехлитровые — 45–50 мин.

194. КОМПОТ РЯБИНОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок.

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Яблоки разрежьте на четыре части, вырежьте сердцевину и очистите от кожицы. Подготовьте ягоды рябины, смешайте с яблоками, уложите в банки, залейте кипящим сиропом и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30, трехлитровые — 45–50 мин.

195. КОМПОТ РЯБИНОВО-ГРУШЕВЫЙ. 2,5 кг рябины, 2,5 кг груш.

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Готовьте, как компот рябиновый с яблоками (см. предыдущий

рецепт).

196. СОК РЯБИНОВЫЙ С МЯКОТЬЮ. 1 кг рябины, 200 г сахара, 2 стак. воды.

1 л воды доведите до кипения, бросьте в него 3–4 ст. ложки соли. В солевой раствор на 3–5 мин опустите ягоды рябины, затем сполосните в холодной воде и протрите через сито или пропустите через мясорубку. Полученную массу смешайте с горячим сахарным сиропом, переложите в подготовленные банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

197. СОК РЯБИНОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 1 л рябинового сока, 3 л яблочного сока, сахар.

Рябиновый сок обладает очень сильной неприятной горечью. Чтобы ее уменьшить, рябину собирайте после первых морозов или искусственно проморозьте в морозильном отделении холодильника.

Извлеките сок методом прессования. Полученный сок отфильтруйте и смешайте с яблочным. Смесь соков подогрейте, добавьте сахар по вкусу. Консервируйте способом горячего розлива или стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые бутылки и банки 10 мин, литровые — 15 мин.

198. РЯБИНА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. 2 кг сахара, 1 л воды, соль (на 1 л воды 3–4 ст. ложки соли).

Ягоды залейте кипящим рассолом. Через 4–5 мин ягоды выньте, сполосните и разомните деревянным пестиком или пропустите через мясорубку. Полученную массу смешайте с сахаром и поставьте на 4–6 ч в холодное место. Если сахар полностью не растворится, подогрейте массу на слабом огне до полного растворения сахара. Храните в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками или завязанных пергаментом.

199. ПРИПРАВА ИЗ РЯБИНЫ.

1 кг яблок, 250 г рябины, 400 г сахара, щепотка корицы.

Ягоды залейте кипящей водой, через 5-10 мин воду слейте, а ягоды положите в кастрюлю, добавьте 0,5 стак. воды, распарьте под крышкой, чтобы ягоды потрескались. Затем пропустите рябину через частое сито. Приготовьте пюре из яблок (см. соответствующий рецепт). Рябиновое и яблочное пюре смешайте, добавьте сахар и варите, помешивая, 20–25 мин. Фасуйте в горячем виде и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин.

200. ДЖЕМ-АССОРТИ. 1 кг рябины, 500 г яблок, 500 г груш, 400 г сахара, 0,5 стак. воды.

Ягоды опустите на 5–6 мин в кипящую воду, откиньте на дуршлаг, переложите в кастрюлю, добавьте 0,5 стак. воды и подогрейте на слабом огне, пока ягоды не полопаются. Затем крышку снимите, добавьте сахар и подогрейте на слабом огне, помешивая, пока он не растворится. Положите нарезанные дольками и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки и груши. Варите до тех пор, пока яблоки и груши не станут прозрачными.

201. ПОВИДЛО РЯБИНОВО-ЯБЛОЧНОЕ. 1 кг рябины, 3 кг яблок, 2 кг сахара, 0,5 стак. воды.

Ягоды рябины опустите на 5–6 мин в кипящую воду, откиньте на дуршлаг, переложите в кастрюлю, добавьте 0,5 стак. воды и подогрейте на слабом огне, пока ягоды не потрескаются. Затем рябину пропустите через сито; рябиновое пюре смешайте с яблочным пюре (см. соответствующий рецепт), добавьте сахар и варите до готовности.

202. ПОВИДЛО-АССОРТИ. 1 вариант. 600 г рябины лесной, 300 г антоновки, 100 г моркови, 1,5 стак. воды или яблочного сока, 600 г сахара.

Ягоды рябины, собранные после заморозков, переберите, вымойте, на 2–3 мин опустите в кипящую соленую воду (20–30 г соли на 1 л воды) и сразу же промойте в холодной проточной воде. Антоновку очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте кружочками. Морковь очистите, вымойте, нарежьте кусочками и бланшируйте до мягкости. Рябину, яблоки, морковь залейте водой или соком, варите на умеренном огне до мягкости, затем

быстро протрите через дуршлаг. Снова поставьте на огонь, варите 8-10 мин, добавьте сахар и уваривайте до готовности.

2 вариант. 600 г рябины лесной, 300 г яблок, 100 г физалиса, 1,5 стак. воды или яблочного сока, 600 г сахара.

Варите так же, как повидло с морковью (см. предыдущий рецепт). С плодов физалиса предварительно снимите чехлики, а затем обдайте плоды кипятком.

203. МАРМЕЛАД ИЗ РЯБИНЫ.

1 кг рябины, 500 г сахара, 1 стак. воды, щепотка ванильного сахара.

Ягоды рябины на 10–15 мин залейте кипятком, откиньте на дуршлаг, переложите в кастрюлю, разомните деревянным пестиком, добавьте воду и на слабом огне доведите до кипения. Затем рябину протрите через сито, смешайте с сахаром и варите до готовности. Массу остудите, переложите на противень, покрытый пергаментом, посыпьте сахарным песком и поместите в горячую духовку, чтобы образовалась корочка.

Подсохший мармелад обсыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином, и нарежьте фигурными кусочками. Храните в закрытой таре.

204. МАРМЕЛАД РЯБИНОВО-ЯБЛОЧНЫЙ. 1 вариант. 1 кг рябины, 500 г яблок, 1 кг сахара, 1 стак. воды.

Из ягод рябины и яблок приготовьте пюре. Оба вида пюре смешайте и варите, помешивая, на слабом огне, пока объем массы не уменьшится на $^1/_3$. Добавьте сахар и варите до готовности.

Горячий мармелад разлейте в формы, нарежьте кусочками, обсыпьте сахарной пудрой. Храните в закрытой таре.

2 вариант. 500 г рябины лесной, 500 г антоновки, 800 г сахара, 1,5 стак. яблочного сока.

Промороженные, перебранные и вымытые плоды рябины для снижения горечи опустите на 2–3 мин в раствор поваренной соли (20–30 г соли на 1 л воды), затем сразу промойте в холодной проточной воде. Антоновку очистите и нарежьте кусочками. Ягоды рябины и яблоки залейте яблочным соком и варите на слабом огне до размягчения. Массу протрите через частое сито или пропустите через шнековую соковыжималку. Добавьте сахар ($^3/_4$ стак. на 1 стак. массы) и продолжайте варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавьте оставшийся сахар. Горячий мармелад разлейте в формы, тарелки, на пергаментную бумагу, подсушите, разрежьте на фигурные кусочки и обсыпьте сахарной пудрой. Храните в закрытых коробках или банках в прохладном месте.

205. РЯБИНА МАРИНОВАННАЯ. Состав заливки: на 1 л воды 600 г сахара, 0,1 л уксуса 9 %-ного.

На литровую банку 1 г корицы, 10 горошин душистого перца.

Подмороженные ягоды рябины отделите от кистей, вымойте и опустите на 3–4 мин в кипящую воду, затем охладите в холодной воде и разложите в банки. Пряности предварительно положите на дно банок. Ягоды в банках залейте горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые — 8 мин, литровые — 10, трехлитровые — 15 мин.

206. ПОРОШОК ИЗ РЯБИНЫ.

Ягоды рябины хорошо высушите и измельчите в порошок. Храните порошок в герметичной таре.

Рябиновый порошок подмешивают в кисели, печенье, кондитерские изделия для придания кислого вкуса и остроты.

207. КОМПОТ ИЗ РЯБИНЫ.

Ягоды уложите в банки, залейте сиропом или яблочным соком (300 г сахара на 1 л сиропа, воды или сока); на 1 л сиропа 4 г лимонной кислоты. При температуре 85° прогрейте: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, в кипящей воде — 3 и 5 мин.

208. РЯБИНА НА МЕДУ. Рябину после первых морозов переберите, очистите от веточек. Каждую ягоду проколите, опустите в кипяток, накройте кастрюлю крышкой и держите до тех пор, пока рябина не отмокнет, затем откиньте ягоды на решето. Вскипятите 200 г меда (на 400 г ягод), всыпьте рябину и варите, снимая пену, до густоты.

209. ПАСТИЛА ИЗ РЯБИНЫ. В кастрюлю всыпьте 10 стак. спелой рябины, раздавите ее ложкой, закройте крышкой и поставьте в духовку на средний жар. Как только начнет выделяться сок, ягоды перемешайте. Когда ягоды станут мягкими, выньте их из духовки, протрите через сито, остудите, взвесьте и

взбейте, постепенно добавляя сахар (700 г на 1 кг массы), пока он полностью не растворится. Взбитую массу выложите на противень, покрытый бумагой, и подсушите на воздухе. Подсушенную пастилу нарежьте и уложите в коробки, выстланные пергаментом.

210. РЯБИНА В САХАРЕ. Приготовьте сироп (1 стак. сахара на 1 стак. воды), который должен быть все время горячим. Веточки с плодами сначала обмакните в сироп, затем обваляйте в мелком сахарном песке и уложите на блюдо или противень. Просушите в духовке при самой низкой температуре, потом — на воздухе. Готовый продукт переложите в банки, закройте и храните в сухом месте.

211. ПЮРЕ ИЗ ЛЕСНОЙ РЯБИНЫ. Плоды лесной рябины предварительно отварите в 2 %-ном солевом растворе, откиньте на дуршлаг и обмойте холодной водой. Рябина размягчается и легко протирается через сито. Полученное пюре разложите в банки и прогрейте в кипящей воде: пол-литровые 15 мин, литровые — 20 мин. На 1 кг рябины расходуется 40 г соли и 2 л воды.

212. ЖЕЛЕ ИЗ РЯБИНЫ. 1 вариант. Спелые ягоды залейте горячей водой и проваривайте до полного размягчения (на 1 кг рябины 2 стак. воды), затем массу отпрессуйте через мешочек из ткани, добавьте равное количество сахара и уваривайте до температуры 104°. В горячем виде разлейте в горячие банки, прикройте марлей, оставьте до полного остывания и завяжите пергаментной бумагой.

2 вариант. 1 л сока, 3,5 стак. сахара. Одно из традиционных русских желе с очень приятным вкусом. Тронутые морозом ягоды рябины залейте холодной кипяченой водой, кипятите 5–7 мин, воду слейте, чтобы удалить горечь, снова залейте холодной кипяченой водой, разварите ягоды. Сок процедите через салфетку, добавьте сахар. Разлейте в формы, остудите на льду или в холодильнике. Для хранения горячим разлейте в стерильные банки и, слегка охладив, закатайте крышками.

213. ЦУКАТЫ ИЗ РЯБИНЫ. Рябину с веточками бланшируйте в кипящей воде 3–5 мин с немедленным охлаждением, опустите в сироп (на 1 кг рябины с веточками 1,2 кг сахара и 3 стак. воды), доведите до кипения и снимите с огня на 5–6 ч. Затем снова поставьте на огонь, выдержите при кипении 5–7 мин, снимите с огня на 10–12 ч. Так повторите 3–4 раза, при последней варке в цукаты положите 3–4 г лимонной кислоты на 1 кг массы, после чего откиньте на дуршлаг, дайте стечь сиропу и цукаты выложите для просушивания на блюдо или тарелки. Храните в банках или коробочках; на длительное хранение оставьте в сиропе. При

подаче на стол обсыпьте сахарным песком или пудрой.

214. РЯБИНА ДЛЯ ПИРОГОВ. Очистите ягоды от веточек, отварите в небольшом количестве воды 10 мин, добавьте сахар (на 1 кг рябины 300 г сахара и 3 г лимонной кислоты), варите еще 15 мин и кипящими разлейте в банки. Можно закатать.

215. СМОКВА ИЗ РЯБИНЫ. 1 вариант. 1 кг пюре, 4 стак. сахара.

Собранные после первых морозов ягоды, отделенные от веточек, промытые, упаривайте в духовке 4–5 ч на слабом огне, пока масса не начнет отставать от дна тазика. Выложите слоем 3–4 см на смоченную холодной водой форму, подсушите в духовке при 40° в течение 10–12 ч. Нарежьте и храните в стеклянных банках под крышкой в сухом прохладном месте.

2 вариант. 1 кг пюре, 4 стак. сахара, 3–4 ст. ложки воды.

В пюре добавьте сахар, воду, варите до образования густой тестообразной массы. Выложите ровным слоем на смоченное водой блюдо, остудите на льду или в холодильнике, нарежьте фигурками, пересыпьте сахаром и сушите в теплом помещении 2–3 дня. Иногда подсушивание требует более длительного времени. Храните так же, как в предыдущем рецепте.

216. ВАРЕНЬЕ СУХОЕ ИЗ РЯБИНЫ. 400 г рябины, 2 стак. сахара, 4 стак. воды, 0,5 стак. сахара для обсыпания ягод.

Для удаления горечи крупные ягоды рябины залейте кипятком и выдержите в нем сутки. Воду слейте и варите ягоды в сахарном сиропе, дав вскипеть ему 5–6 раз. Охлажденную, процеженную через решето рябину подсушите, обсыпая сахарной пудрой. Досушите в духовке при 40°. Обсыпьте сахаром, храните в стеклянной посуде с закрытой крышкой или деревянных ящиках, в прохладном месте.

217. РЯБИНА МОЧЕНАЯ. Плоды рябины переберите, вымойте, откиньте на сито. Заполните ими банки и залейте заранее приготовленным рассолом. Закройте любыми крышками, но не закатывайте, так как при брожении банки могут вскрыться. Ставьте на хранение. Рябина готова к употреблению через 30–40 дней.

Приготовление рассола: на 10 л кипяченой воды (горячей) положите 500–600 г сахарного песка, 50–60 г соли. Плоды рябины заливайте рассолом остывшим.

Рябина черноплодная (арония)

В диком виде растет в Северной Америке. В нашу страну эта культура интродуцирована и получила широкую известность. Из плодов делают варенье, джем, желе, мармелад, компот, сок. Кроме того, их сушат. В свежем виде плоды не очень вкусны, мякоть грубовата, терпкая, умеренно сладкая. Но продукты переработки обладают хорошими вкусовыми качествами и при правильном приготовлении сохраняют лечебные свойства.

218. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ.

1 вариант. Подготовленные ягоды бланшируйте 10 мин в кипящей воде, затем воду слейте, ягоды опустите в кипящий сахарный сироп (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 2 стак. воды) и варите в один прием. В конце варки можно добавить на 1 кг ягод 3–4 г лимонной кислоты.

2 вариант. Арония, сваренная с яблоками, обладает приятным кисло-сладким вкусом. Плоды (500 г) и дольки яблок (500 г) бланшируйте 2–3 мин, охладите холодной водой, добавьте сахар (1,2 кг на 1 кг смеси). Варенье следует многократно уваривать, а в конце варки добавить 2–3 г лимонной кислоты.

3 вариант. На 1 кг рябины возьмите примерно 100 листиков вишни. Их высушите во время цветения дерева (тогда они наиболее ароматны). Половину листьев залейте тремя стак. воды, кипятите 5 мин и остывшим настоем залейте рябину на 6–8 ч. Затем рябину выньте, а в настой добавьте оставшиеся листья, кипятите 5 мин и горячим залейте рябину (вынув листья). Ягоды отделите, варите сироп: 1 кг сахара залейте неполным стак. настоя, кипятите до полного растворения сахара и опустите в сироп рябину. Варите до готовности.

Из оставшегося настоя можно сварить кисель с вишневым ароматом или использовать его как напиток.

219. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. Состав заливки: на 1 л воды 400–700 г сахара.

Ягоды отделите от кистей, вымойте и замочите на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложите в банки и залейте горячим сахарным сиропом. Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 25 мин, трехлитровые — 45–50 мин.

220. КОМПОТ СЛИВОВЫЙ С ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНОЙ. 1 кг слив, 200 г рябины.

Состав заливки: на 1 л воды 300 г сахара.

Ягоды рябины отделите от кистей, замочите на 2–3 суток, периодически меняя воду. Сливу вымойте и вперемешку с рябиной уложите в банки. Залейте кипящим сахарным сиропом и

стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 25 мин, трехлитровые — 45–50 мин.

221. КОМПОТ ИЗ АРОНИИ И ШИПОВНИКА. 500 г черноплодной рябины, 500 г шиповника.

Состав заливки: на 1 л воды 600 г сахара.

Ягоды черноплодной рябины замочите на 2–3 суток. Шиповник вымойте, отрежьте плодоножки и чашелистики, плоды разрежьте. После этого шиповник тщательно промойте, чтобы смылись семена и волоски. Рябину и шиповник смешайте и уложите в банки. Залейте кипящим сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 25 мин, трехлитровые — 45–50 мин.

222. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. 400 г черноплодной рябины, 1 кг яблок.

Состав заливки: на 1 л воды 600–800 г сахара.

Яблоки нарежьте дольками, удалите сердцевину и плодоножки, опустите яблоки на 2–3 мин в кипящую воду или в холодный 0,01 %-ный раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды рябины уложите вместе с яблоками в банки по плечики и залейте горячим сиропом. Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 25 мин, трехлитровые — 45–50 мин.

223. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ И МАЛИНЫ. 600–700 г черноплодной рябины, 300–400 г малины.

Состав заливки: на 1 л воды 330–420 г сахара.

Ягоды вымойте в холодной воде и бланшируйте 1–3 мин в кипящей воде, после чего охладите в холодной. Малину положите в дуршлаг и вымойте.

Подготовленные ягоды послойно уложите в банки, периодически встряхивая для уплотнения. Банки с ягодами залейте горячим сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25, трехлитровые — 45–50 мин.

224. КОМПОТ-АССОРТИ. 700 г черноплодной рябины, по 100 г яблок, груш и слив.

Состав заливки: на 1 л воды 330–430 г сахара.

Зрелые ягоды рябины вымойте, бланшируйте 1–3 мин в кипящей воде и охладите в холодной. Яблоки и груши нарежьте дольками, удалите сердцевину. Крупную сливу разрежьте на половинки, мелкие используйте целиком. Яблоки и груши бланшируйте в кипящей воде 5–7 мин, сливы — 3–4 мин, после чего охладите в холодной воде.

Подготовленные ягоды уложите в банки, залейте горячим сахарным сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25, трехлитровые — 45–50 мин.

225. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ НА ЯБЛОЧНОМ СОКЕ С САХАРОМ. Состав заливки: на 1 л яблочного сока 540–670 г сахара.

Подготовленные ягоды уложите в банки. Свежий яблочный сок подогрейте, растворите в нем сахар, доведите до кипения, снимите пену и горячей заливкой покройте ягоды в банках. Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки 25 мин, трехлитровые — 45–50 мин.

226. КОМПОТ ИЗ АРОНИИ НА ПЛОДОВО-ЯГОДНОМ СОКЕ БЕЗ САХАРА. Ягоды черноплодной рябины отделите от кистей, замочите на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложите в банки и залейте кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25, трехлитровые — 45–50 мин.

227. СОК ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С МЯКОТЬЮ. Ягоды отделите от кистей, тщательно вымойте, бланшируйте паром и опустите в кипящую воду на 2–3 мин, а затем протрите через сито. Полученный сок доведите до кипения, кипятите 2–4 мин, сразу разлейте и укупорьте.

228. СОК ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С САХАРОМ. 0,6 л сока черноплодной рябины, 0,4 л сахарного сиропа 35 %-ного.

Сок черноплодной рябины (см. предыдущий рецепт) смешайте с кипящим сахарным сиропом, доведите до кипения, кипятите 2–4 мин, разлейте в банки и укупорьте.

Для получения 35 %-ного сиропа в 1 л воды растворите 820 г сахара.

229. СОК ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. Тщательно промытые ягоды измельчите. Мезгу нагревайте 10–15 мин при

60–70°. На каждый кг мезги добавьте 3/4 стак. воды. Теплую мезгу прессуйте и полученный сок процедите через фланель или марлю, сложенную в 2–3 слоя. Сок нагрейте до 70–78° для осаждения белковых веществ и снова процедите. Доведите сок до кипения, кипятите 2–4 мин и сразу же разлейте в подогретые банки.

Если сок будете разливать в пол-литровые или литровые банки или бутылки, то пастеризуйте при 85° соответственно 15 и 20 мин. Если сок будете готовить в соковарке, то его не пастеризуйте, а разлейте в горячем виде и сразу же укупорьте.

230. СИРОП ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. 1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара.

Ягоды отделите от кистей, тщательно вымойте, подсушите, смешайте с сахаром и уложите в банки. Когда ягоды осядут, банки дополните. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедите через дуршлаг. Ягоды отожмите в марлевом мешочке. Полученным сиропом заполните бутылки с ягодами и укупорьте.

Такой сироп хранится в темном месте длительное время.

231. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ГРУШАМИ. 1 кг черноплодной рябины, 300 г груш, 1,5 кг сахара, 2 стак. воды, 5–7 г лимонной кислоты, ванильный сахар или корица.

Ягоды опустите на 3–5 мин в кипящую воду, выньте и охладите в холодной воде, дайте воде стечь и положите в варочный тазик. Из 2 стак. воды и 500 г сахара приготовьте сахарный сироп и залейте им ягоды. Доведите до кипения, кипятите 3–4 мин и отставьте. Через 8-10 ч доведите до кипения, добавьте сахар.

Груши нарежьте дольками, очистите от кожицы и сердцевины. Дольки опустите в кипящую воду на 8-10 мин, не доводя до разваривания. За 15–20 мин до окончания варки рябины в варенье положите груши и варите до готовности. Чтобы груши равномерно перемешались, потряхивайте тазик время от времени круговыми движениями. Перед самым окончанием варки добавьте в варенье лимонную кислоту и ванильный сахар или корицу.

232. ВАРЕНЬЕ ИЗ АРОНИИ НА СОКЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. 1 кг черноплодной рябины, 1,2 кг сахара, 1,5 стак. воды и 1,5 стак. сока красной смородины, 2–3 г лимонной кислоты.

Из воды, свежеприготовленного красносмородинового сока и сахара приготовьте сироп. Подготовленные ягоды черноплодной рябины положите в дуршлаг и на 3–5 мин погрузите в горячую воду, охладите в холодной воде и выложите в варочный тазик. Ягоды залейте горячим сиропом, выдержите 5–6 ч, а затем варите

до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту.

233. ВАРЕНЬЕ ПО-МОСКОВСКИ. 500 г черноплодной рябины, 500 г черной смородины, 0,8–1 кг сахара.

Ягоды вымойте, обсушите и переложите в стеклянные банки, перемешивая с сахаром. Когда ягоды покроются соком, выдержите еще несколько дней, чтобы сахар проник в ягоды, затем варите до готовности.

234. ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. 1 кг черноплодной рябины, 1,2 кг сахара, 1,5 стак. воды.

Ягоды положите в кастрюлю, добавьте воду и распарьте под крышкой до полного размягчения. После этого рябину протрите через сито. Полученное пюре положите в варочный тазик или кастрюлю, добавьте сахар и варите до готовности.

235. ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С АЙВОЙ. 1 кг черноплодной рябины, 400 г айвы, 1–1,5 кг сахара, 0,2 л воды.

Рябину тщательно вымойте и полностью разотрите в небольшом количестве воды (0,2 л). Добавьте сахар и варите еще 5-10 мин, затем добавьте нарезанную кусочками айву и варите до готовности. Разлейте в стерильные банки и закройте крышками.

236. РЯБИНА ЧЕРНОПЛОДНАЯ СУШЕНАЯ. Хорошо вызревшие ягоды отделите от кистей, тщательно вымойте и разложите на ситах слоем 2–3 см. Начинайте сушку при 45–50°, а заканчивайте при 60°. Высушенные ягоды при сжимании в кулаке не должны выделять сок. Храните в герметической таре. Высушенные ягоды теряют излишнюю терпкость, сохраняя лечебные свойства.

237. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. Ягоды уложите в банки, залейте сиропом или яблочным соком (300 г сахара на 1 л воды или сока), на 1 л сиропа добавьте 3–4 г лимонной кислоты и прогрейте при температуре 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин, в кипящей воде — 3 и 5 мин. При включении в компот слив или яблок лимонную кислоту не добавляют. В этом случае горячий сироп готовьте из расчета 400 г сахара и 1 л воды, банки прогрейте.

В компот из рябины и груш тоже добавляют лимонную кислоту в той же пропорции.

238. РЯБИНА ЧЕРНОПЛОДНАЯ, ПРОТЕРТАЯ С ЯБЛОКАМИ.

1 кг черноплодной рябины варите с 1 кг яблок, желательно кислых, в малом количестве воды. Протрите и протертую массу (1 л) смешайте с 300 г сахара. Кипятите все вместе 5 мин и закатайте.

239. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. Ягоды пропустите через мясорубку и в эмалированной посуде смешайте с водой и

сахаром (на 1 кг рябины 100 г сахара и 0,5 л воды). Смесь кипятите на слабом огне 20 мин, затем протрите через сито. Полученное горячее пюре разложите в банки и стерилизуйте в скороварке 20 мин.

Черемуха

Дерево с густой кроной. Растет в сырых местах вдоль ручьев, рек, по оврагам, в зарослях кустарников в большинстве областей России. Плоды — черные шаровидные однокостянки. Вкус сладкий, вяжущий. Плодоносит в августе-сентябре.

240. СИРОП ИЗ ЧЕРЕМУХИ. Собранные ягоды оставьте при температуре 18–20° на 24 ч, залейте небольшим количеством воды температурой до 80–90° на 5–7 мин и энергично перемешивайте деревянной лопаткой, чтобы отделить мякоть от косточек. После этого протрите через сито, добавьте 1 л воды и 1 кг сахара на 1 л мякоти, варите до нужной густоты и разлейте в бутылки на хранение.

241. ЧЕРЕМУХА СУШЕНАЯ. Сушите плоды в печах (сушилках) при температуре не выше 40–50°, в хорошую погоду — на открытом воздухе на солнце, рассыпав слоем не более 2 см на сетках, подстилках из ткани или бумаги, периодически помешивая. Хорошо высушенные плоды — морщинистые, складки иногда покрыты беловато-серым или красноватым налетом выкристаллизовавшегося сахара. Обладают характерным слабым запахом и сладковатым, слегка вяжущим вкусом. Храните в комнате в бумажных пакетах.

242. МУКА ЧЕРЕМУХОВАЯ. На Руси издавна известно применение черемуховой муки. Для ее получения ягоды сначала высушите, а затем размелите с косточками до порошкообразного состояния. Муку можно применять в качестве начинки для пирогов, ватрушек и выпечки черемуховых лепешек, приготовления киселей, желе.

Черника

Сильноветвистый кустарничек высотой 15–40 см, с длинным ползучим корневищем. Ягоды черные, с сизоватым налетом. Мякоть сочная, красновато-фиолетовая, с многочисленными семенами. Плодоносит черника в конце июня — начале июля. Распространена повсеместно, за исключением южных районов страны.

243. КОМПОТ ЧЕРНИЧНЫЙ. Ягоды переберите, вымойте, плотно уложите в банки (лучше небольшие), пересыпая сахаром (100 г на пол-литровую банку), добавьте воду (2 ст. ложки), лимонную кислоту (2 г). Далее пастеризуйте 15 мин при температуре 80–85°.

Хорошо сделать компот с добавлением кислых яблок (200 г на 800 г черники). Плоды пробланшируйте и уложите в банки вместе с ягодами. Предварительно приготовьте сироп (300 г сахара на 1 л яблочного сока или воды). Компот прогрейте при 85°.

244. МАРМЕЛАД ИЗ ЧЕРНИКИ. Перезревшие ягоды вымойте, пробланшируйте и протрите через сито. В полученную массу добавьте сахар (50 г на 1 кг ягод) и варите до загустения. Мармелад можно хранить долго. Но для этого поместите его в прокипяченные банки и герметично укупорьте крышками.

245. ЧЕРНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Отделите примерно пятую часть ягод, положите в эмалированную кастрюлю и раздавите. Сверху насыпьте остальные ягоды и сахар (500–600 г на 1 кг ягод), поставьте на огонь, помешивая, нагрейте почти до кипения (90°), подержите 5 мин, снимите пену, перелейте в

большие банки и тут же закатайте. Банки меньшей емкости (пол-литровые, литровые) пастеризуйте.

246. КАК СОХРАНИТЬ СВЕЖУЮ ЧЕРНИКУ. В старину спелую, только что собранную чернику перебирали, насыпали в сухие, предварительно вымытые и прокаленные в течение 2 ч бутылки. При этом бутылки потряхивали, чтобы ягоды плотно уложились. Когда засыпали доверху, то бутылки сразу закупоривали, заливали горлышко сургучом и хранили в сухом прохладном месте.

Свежую чернику можно сохранить и в сахаре. Для этого ягоды переберите, тщательно вымойте, удалите плодоножки, листочки, веточки, пересыпьте сахаром, уложите в банки. Сверху засыпьте сахаром так, чтобы ягод не было видно. При появлении сока вновь добавьте сахар, и так до тех пор, пока сахар на поверхности не будет сухим. Затем банки закройте пергаментной бумагой, перевяжите шпагатом и храните в сухом и прохладном месте. Чернику, законсервированную таким образом, хорошо использовать зимой для приготовления киселей, компотов и др.

247. ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНИКИ. Ягоды переберите и промойте, затем поместите в какую-либо посуду. Налейте воду, чтобы она лишь прикрыла чернику, поставьте на огонь. Когда ягоды проварятся, сок процедите или отожмите через редкую ткань, добавьте сахар ($^3/_4$ стак. на 1 стак. сока) и уварите до готовности. При варке постоянно снимайте пену.

248. ЧЕРНИКА СВЕЖАЯ. Свежую, спелую (не смоченную дождем) чернику насыпьте в банки с узким горлышком, наполните их доверху, укупорьте. Поставьте в котелок, налив в него столько воды, чтобы она покрывала $^2/_3$ банки. Дайте покипеть, пока ягоды не пустят сок. Снимите с плиты котелок с банками и водой, дайте остыть. Засмолите.

Так же можно готовить впрок свежую малину, землянику, вишню без косточек, абрикосы без косточек, нарезанный ломтиками свежий ананас, сливы без косточек, очищенную, нарезанную небольшими поперечными дольками свежую спелую дыню.

249. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНИКИ. Состав заливки: на 1 л воды 800 г сахара.

Перебранные ягоды переложите в дуршлаг, промойте, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды высыпьте в банки по плечики и залейте горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до краев горлышка. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

250. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНИКИ УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Состав заливки: на 1 л воды 800 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды поместите в подогретые банки по плечики и залейте кипящим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 мин сироп слейте, доведите до кипения и вновь залейте им банки с ягодами так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу закатайте банки крышками и переверните вверх дном до полного остывания.

251. НАПИТОК ЧЕРНИЧНЫЙ. Состав заливки: на 1 л воды 200–400 г сахара.

Подготовленными и промытыми ягодами заполните банки на $^1/_3$. Залейте кипящим сиропом по края горлышка. Далее делайте, как в предыдущем рецепте.

252. ЧЕРНИКА НАТУРАЛЬНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Подготовленные и промытые ягоды положите в кастрюлю и подогрейте под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются соком, переложите их в подогретые банки и пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 25 мин.

253. ЧЕРНИКА НАТУРАЛЬНАЯ С САХАРОМ.

1 вариант. 1 кг черники, 100–300 г сахара. $^1/_3$ ягод положите в кастрюлю, добавьте сахар, подогрейте под крышкой до полного размягчения и тщательно разомните. Остальные ягоды высыпьте в банки или бутылки и залейте кипящим сахарным сиропом. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 7 мин, литровые — 10, трехлитровые — 20 мин.

2 вариант. 1 кг черники, 300–400 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды подсушите, перемешайте с сахаром и переложите в банки. Чтобы ягоды уплотнились, банки слегка постукивайте о стол. Пастеризуйте при 90°: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 25–30 мин.

254. ЧЕРНИКА С ЯБЛОКАМИ. 800 г черники, 200 г яблок.

Состав заливки: на 1 л яблочного сока 300 г сахара.

Кислые яблоки нарежьте дольками, вырежьте сердцевину. На 2–3 мин опустите яблоки в кипящую воду и охладите в холодной воде. Чернику смешайте с подготовленными яблоками и переложите в банки. Свежеотжатый яблочный сок нагрейте до 60–70°, растворите в нем сахар и горячей заливкой покройте содержимое банок. Пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15.

255. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНИКИ С САХАРОМ. 1 кг черники, 100–150 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды подогрейте под крышкой на слабом огне до выступления сока и протрите через сито. К полученному соку добавьте сахар, перемешайте и подогрейте, не доводя до кипения. Разлейте массу в банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 7 мин, литровые — 10,

трехлитровые — 20 мин.

256. ЧЕРНИКА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ. 1 кг черники, 1,8–2 кг сахара.

Свежие ягоды тщательно вымойте, хорошо просушите, рассыпав в один слой. Тщательно разомните деревянным пестиком или пропустите через мясорубку. Полученную массу смешайте с сахаром, оставьте на несколько ч, затем подогрейте, помешивая на слабом огне (при температуре не более 70°) до полного растворения сахара. Разложите в банки в горячем виде. Сверху засыпьте сахаром. Завяжите пергаментом или закройте полиэтиленовыми крышками.

257. ЧЕРНИКА С САХАРОМ. 1 кг черники, 1 кг сахара.

Свежие, зрелые, промытые и высушенные ягоды уложите в стеклянные банки, пересыпая сахаром. Оставьте на солнечном подоконнике на 12–14 дней. По мере оседания ягод банки дополните ягодами и сахаром. Храните в холодном месте.

258. СОК ЧЕРНИЧНЫЙ. 1 кг черники, 100–150 г сахара.

Из ягод извлеките сок, перелейте его в стеклянную бутыль и поставьте в холодное место на несколько ч, затем с помощью сифона снимите с осадка. Сок подогрейте, добавьте по вкусу сахар, доведите до кипения, сразу разлейте в подготовленную посуду и укупорьте.

259. СОК СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ ИЗ ЧЕРНИКИ. 1 кг черники, 100–150 г сахара.

Из ягод извлеките сок, снимите с осадка, подогрейте, добавьте по вкусу сахар. Разлейте горячий сок в тару и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 7 мин, литровые — 10, трехлитровые — 20 мин.

260. СОК С МЯКОТЬЮ ИЗ ЧЕРНИКИ. 800 г черники, 0,2 л

сахарного сиропа 60 %-ного.

Перебранные ягоды вымойте и разомните деревянным пестиком или пропустите через мясорубку. Полученную массу подогрейте до 60–70° и протрите через сито. Приготовьте сахарный сироп: на 1 кг сахара 0,66 л воды. Черничное пюре смешайте с горячим сахарным сиропом, подогрейте, помешивая, до 60–65°, разлейте в банки и пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки 25 мин, литровые — 30–35 мин.

261. СИРОП ИЗ ЧЕРНИКИ НАТУРАЛЬНЫЙ. 1 кг черники, 1,8–2 кг сахара.

Ягоды переберите, вымойте, обсушите и уложите в банки или бутыли, пересыпая сахаром. Поставьте в темное место при 22–25°. Через 10–15 дней, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделите их от сиропа с помощью дуршлага. Сироп вместе с нерастворившимся сахаром подогрейте в эмалированной кастрюле на слабом огне до полного растворения сахара. Сироп разлейте в бутылки или банки и укупорьте. Храните в темном месте.

262. СИРОП ИЗ ЧЕРНИЧНОГО СОКА. 1 кг черничного сока, 1,7–2 кг сахара, 8-10 г лимонной кислоты.

Свежеотжатый черничный сок подогрейте, добавьте небольшими порциями сахар, доведите до кипения и кипятите 5–7 мин. Снимите пену. Лимонную кислоту добавьте в конце варки. Кипящий сироп разлейте в подогретые банки или бутылки и укупорьте. Храните в холодном месте.

263. ВАРЕНЬЕ ЧЕРНИЧНОЕ. 1 кг черники, 1,2 кг сахара, 2 стак. воды.

Сварите сироп. В кипящий сироп порциями опустите ягоды черники, кипятите 5–7 мин и оставьте на 8-10 ч. Затем поставьте на слабый огонь, доведите до кипения и варите до готовности. Готовое варенье разлейте в горячем виде в банки и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 7 мин, литровые — 10–12 мин.

264. ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНИКИ. 1 вариант. 1 кг черники, 500 г сахара.

Подготовленные ягоды положите в варочный тазик или кастрюлю, добавьте сахар, тщательно перемешайте. На слабом огне доведите до кипения и варите до готовности. Разлейте в горячем виде до краев банок, укупорьте и переверните вверх дном до полного остывания.

2 вариант. 1 кг черники, 100 г сахара.

Подготовленные ягоды положите в варочный тазик или кастрюлю, засыпьте сахаром и на слабом огне доведите до кипения. Варите 20 мин, переложите в банки и стерилизуйте в

кипящей воде: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

3 вариант. 1 кг черники, 600 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды тщательно перемешайте с сахаром и поставьте в холодное место на 10–12 ч, чтобы они пустили сок. Затем варите на слабом огне до готовности.

265. ПОВИДЛО ИЗ ЧЕРНИКИ. 1 кг черники, 600 г сахара.

Подготовленные ягоды раздавите деревянным пестиком или пропустите через мясорубку. Варите, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса не уменьшится до 400 г. После этого порциями добавьте сахар и варите до готовности.

266. ПОВИДЛО ЧЕРНИЧНО-ЯБЛОЧНОЕ. 500 г черники, 500 г яблок, 600 г сахара.

Яблоки разрежьте дольками и распарьте в кастрюле под крышкой с 2–3 ст. ложками воды, затем протрите через густое сито, чернику разомните деревянным пестиком, смешайте с яблочным пюре и уварите на слабом огне, пока 1 кг массы не уменьшится на 400 г. После этого добавьте сахар и варите до готовности. Фасуйте в горячем виде. Заполненные банки оставьте для остывания, затем обвяжите пергаментной бумагой или закройте полиэтиленовыми крышками.

Так же готовят и чернично-крыжовенное повидло.

267. ПРИПРАВА ИЗ ЧЕРНИКИ. 1 кг черники, 500 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Подготовленные ягоды опустите на 2–3 мин в кипящую воду и переложите в кастрюлю. Подогрейте на слабом огне под крышкой, пока ягоды не покроются соком. После этого всю массу протрите через частое сито. В полученное пюре добавьте сахар, тщательно перемешайте и поставьте в холодное место на несколько ч. Затем черничную массу поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 20–25 мин. Фасуйте в горячем виде и сразу укупорьте.

268. МАРМЕЛАД ИЗ ЧЕРНИКИ. 1 кг черники, 600 г сахара.

Ягоды подогрейте на слабом огне под крышкой до тех пор, пока они не покроются соком, после чего протрите их через сито. Пюре смешайте с сахаром и варите, пока масса не начнет отставать от дна и стенок. После этого массу выложите на противень, выстланный пергаментом, разровняйте и подсушите в слабонагретой духовке. Обсыпьте сахарной пудрой, затем нарежьте фигурными кусочками. Храните в хорошо закрытой таре в холодном и сухом месте.

269. МАРМЕЛАД ИЗ ЧЕРНИКИ ПО-ЧЕШСКИ. 500 г черники, 500 г очищенных недозрелых кислых яблок, 800 г сахара.

Яблоки нарежьте мелкими кусочками, добавьте несколько ложек воды, подогрейте под крышкой до размягчения и протрите

через дуршлаг. Чернику вымойте и переложите в кастрюлю, добавьте 2 ст. ложки сахара и подогрейте под крышкой до размягчения. Добавьте протертые яблоки. Смесь уварите на $^1/_3$, добавьте 200 г сахара и варите 5 мин. Затем добавьте порциями остальной сахар, чтобы процесс варки не прерывался. Варите до готовности и фасуйте в горячем виде.

270. ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНИЧНОГО СОКА. 0,8 л черничного сока, 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Смешайте свежеотжатые черничный и яблочный соки, подогрейте, добавьте сахар, доведите до кипения и уварите массу до $^1/_3$ первоначального объема. Разлейте в горячем виде в банки и пастеризуйте при 85–90° пол-литровые банки 20–30 мин.

271. ЧЕРНИКА, МАРИНОВАННАЯ ПО-ЧЕШСКИ. 1 кг черники, 200 г сахара, 0,1–0,12 л столового уксуса, 1 стак. воды.

В кипящей воде растворите сахар, добавьте уксус и порциями опустите ягоды. Варите 3 мин и уложите в банки. Маринад кипятите еще несколько мин и вылейте в банки с ягодами. Сразу укупорьте.

272. ЧЕРНИКА, КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПО-СЛОВАЦКИ. 1 кг черники, 2–3 яблока, 10–15 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Состав заливки: на 1 л воды 2 ст. ложки сахара и 1 ч. ложка соли.

Яблоки нарежьте мелкими дольками. Перебранные и вымытые ягоды плотно уложите в банки, перекладывая яблоками, гвоздикой и корицей. Залейте сахарно-солевым раствором, сверху положите кружок и гнет. Закройте банки полиэтиленовыми крышками. Храните в холодном месте. Используйте в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

273. ЧЕРНИКА СУШЕНАЯ.

1 вариант. Ягоды, предназначенные для сушки, соберите в теплую и солнечную погоду. Сразу после сбора ягоды переберите, ополосните в дуршлаге под струей воды, а затем обсушите на ситах. Подготовленные ягоды разложите для сушки.

Чернику можно сушить на солнце и в различных сушилках. Искусственную сушку ведите сначала при температуре 40–45°, а когда ягоды подвялятся, досушивайте при 60–70°. Во время сушки подносы с ягодами периодически потряхивайте, чтобы перемешать ягоды и тем самым способствовать равномерной сушке. Высушенные ягоды храните в герметической таре.

2 вариант. Ягоды, очищенные от веточек, разложенные тонким слоем на покрытые бумагой противни, сушите, поворачивая, в духовке, нагретой до 40–60°, в течение 2–4 ч, до клейкости. Взятые в горсть, они прилипают одна к другой и, не окрашивая рук, оставляют на них еле заметные пятна. Храните в

выложенных бумагой деревянных ящиках, в сухом помещении. Для длительного хранения ягоды уложите в стеклянные банки с плотно закрытыми крышками.

274. ЧЕРНИКА С ЯБЛОКАМИ И В ЯБЛОЧНОМ СОКУ. На 800 г черники возьмите 200 г яблок кислых сортов. Яблоки бланшируйте и вместе с ягодами уложите в банки, залейте свежеотжатым яблочным соком (на 1 л сока 300 г сахара) и прогревайте при 85°: пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин или в кипящей воде — 5 и 8 мин.

Шиповник

Шиповник — та же роза, только дикая. Если розы ценятся за красоту и аромат, то шиповник — непревзойденный кладезь витаминов, особенно витамина С. Из плодов шиповника готовят прекрасные чаи и напитки, варенья и пюре, в кулинарии используются и лепестки шиповника.

275. СИРОП ИЗ ШИПОВНИКА.

1 вариант. На 1 кг плодов возьмите 1 кг сахара и 6 стак. воды. Свежие плоды, отделенные от семян, тщательно промойте в холодной воде, затем очистите от волосков, измельчите на мясорубке. Кипятите 10 мин, добавьте сахар, продолжайте варить 15–20 мин, процедите через сито и разлейте его в бутылки. Сироп используйте для приготовления различных блюд и напитков, а выжимки — для начинок и приправ.

2 вариант. Промытые плоды залейте горячей водой, после чего кастрюлю поставьте на огонь. Кипятите 20 мин, помешивая содержимое. Затем массу отожмите через 2–3 слоя марли и полученный сок отстаивайте сутки. Прозрачный слой слейте, подсластите сок сахаром в соотношении 1:1,5 и варите, пока не получится густой сироп. Горячим сиропом наполните чистые бутылки, укупорьте их и поставьте в погреб.

276. СИРОП ИЗ ЛЕПЕСТКОВ ШИПОВНИКА. В 1 л воды растворите 700 г сахара, нагрейте до кипения и полученный сахарный сироп залейте в 30 г лепестков шиповника. Доведите до кипения и оставьте для охлаждения в закрытой кастрюле на 10–12 ч. Храните в стеклянной банке или бутылках, не отделяя лепестки от сиропа.

277. СОК ИЗ ШИПОВНИКА С МЯКОТЬЮ. Свежие плоды освободите от семян, просейте на сите, разварите до размягчения, разотрите пестиком в кастрюле, добавьте 2 л воды и 2 стак. меда на 1 кг шиповника, доведите до кипения и разлейте его в стерильные бутылки. Храните в прохладном месте. Используйте в детском и лечебном питании.

278. МАРМЕЛАД ИЗ ШИПОВНИКА. 500 г плодов, очищенных от семян, и 375 г сахара варите при постоянном помешивании до загустения и разложите по банкам.

279. ПАСТИЛА ИЗ ШИПОВНИКА. 2 ст ложки очищенных плодов шиповника, 500 г сахара, 1 белок, кожура половины лимона. Половину сахара, измельченные плоды, натертую кожуру лимона и белок взбейте до пены. Добавьте к этой массе остальной сахар, раскатайте, выложите в маленькие формы и высушите на очень слабом огне.

280. СОУС ИЗ ШИПОВНИКА. Возьмите 6 ст. ложек плодов, 0,5 л воды, 1 ст. ложку крахмала, сахар, соль, горчицу, красное вино, сок лимона.

Плоды перемешайте с водой, нагрейте, загустите крахмалом, подсластите сахаром, по вкусу добавьте пряности. Соус больше всего подходит для жаркого из дичи и кролика.

281. ВАРЕНЬЕ ИЗ ШИПОВНИКА. 1 вариант. 2 кг ягод, 6 стак. сахара, лимонная кислота.

Собранные до морозов зрелые, крупные, ярко окрашенные ягоды разрежьте, тщательно удалите семена, промойте, доведите до кипения. Процедите, обсушите, положите в сироп средней густоты и варите в 2–3 приема до прозрачности ягод. В конце варки добавьте по вкусу лимонную кислоту, можно и растертую цедру лимона. Варенье горячим быстро перелейте в стерилизованные стеклянные банки и закатайте крышками.

2 вариант. Возьмите крупные плоды, разрежьте их пополам, удалите семена. Разложите в пол-литровые банки, чередуя послойно с облепихой. Банки поставьте в горячую воду, налейте в них кипящий сироп и закатайте. На 1 кг плодов шиповника 70-100 г ягод облепихи и 500 г сахара.

282. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ШИПОВНИКА. Это ароматное варенье варят из листьев, которые собирают сразу после дождя или утром после обильной росы. 1 кг листьев, 2 стак. сахара, 1 стак. воды, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Вымытые в холодной воде листья положите в горячий, средней густоты сироп и остудите до тепла парного молока. Сироп слейте, добавьте лимонную кислоту, уварите до густоты, снова положите в него листья и доведите до кипения. Варенье горячим быстро перелейте в стерилизованные стеклянные банки и закатайте крышками.

283. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ ШИПОВНИКА. 1 вариант. Считают, что для сбора лепестков наиболее благоприятны ранние утренние часы, когда воздух влажен. Лепестки собирают с цветков вполне распустившихся, но еще не вянущих, такие легко снимаются целиком при захвате их пальцами. Обратите внимание на то, чтобы в сбор не попали насекомые, часто находящиеся в цветках.

Лепестки укладывайте в банки слоями, пересыпая каждый сахарным песком и утрамбовывая их ложкой. Весовые соотношения лепестков и сахара берутся обычно произвольно, весьма приблизительно; может уйти 0,5 кг или около того сахарного песка на пол-литровую банку. Когда банка будет плотно набита, закройте ее крышкой и поставьте в холодильник. Со временем лепестки осядут и выделят сок, который, растворяя

сахар, образует целебный ароматный сироп с прекрасными вкусовыми качествами.

2 вариант (старинный рецепт). Лепестки шиповника собирайте после дождя или обильной росы и не обмывайте (во избежание потери аромата). Сироп варите «в нитку», т. е. чтобы он стекал с шумовки или при захвате смоченными пальцами в виде непрерывной нитки. Уварив сироп до такой густоты, всыпайте в него лепестки, все тщательно перемешайте, снимите таз с огня и дайте остыть. Теплый еще сироп осторожно слейте с лепестков, прибавляя к нему немного лимонного сока или кислоты (для уничтожения приторности вкуса), и опять варите, на этот раз до густоты «с каплей», т. е. сироп должен стекать ниткой с каплей на конце или, если желаете иметь варенье погуще, до тех пор, пока при дуновении на шумовку сироп не станет вздыматься пузырями.

Окончив вторую варку сиропа, снова перемешайте отцеженные лепестки, дайте раз вскипеть, снимите таз с огня, слейте готовое варенье в глиняную посуду (глазурованную) и, дав остыть, разлейте по банкам. Если варенье предназначено для долгого хранения, то к сахару прибавьте $^1/_6$ стак. картофельной патоки или пчелиного меда. Во избежание брожения тщательно снимайте пену, но не зачерпывая ее шумовкой, а лишь соскребая с поверхности.

Для приготовления сиропа на 1 стак. слабо уплотненных лепестков возьмите 2 стак. сахарного песка и 1 стак. воды.

VI И рыба, и мясо

Заготовка впрок пресноводной рыбы

Свежая рыба — продукт скоропортящийся, поэтому обрабатывать улов следует немедленно. Лучше рыбу сразу посолить, а уж потом выбирать вид заготовки.

1. КАК СОЛИТЬ РЫБУ. Для умеренного посола на 1 кг рыбы возьмите 150 г соли, для крепкого — примерно вдвое больше. Мелкую рыбу в домашних условиях солите непотрошенной. Крупную потрошите, оставляя только икру или молоки. Большую и в особенности толстую рыбу перед посолом распластайте, то есть разрежьте вдоль спинки и удалите все внутренности.

Испытанная засолочная тара, которая издавна на Руси пользуется отменной репутацией, — это деревянные бочонки.

Итак, в тот же день, как вы вернулись с рыбалки, улов перед посолом разберите, рассортируйте, промойте холодной водой, дайте стечь жидкости, но не сушите, чтобы соль хорошо прилипала к рыбе.

Мелочь выложите в таз, посыпьте солью, перемешайте и уложите в бочонок. Среднюю рыбу (100–250 г) натрите солью против чешуи, уложите в бочонок рядами брюшками вверх и каждый ряд пересыпьте солью (причем последний — гуще, чем нижние). Потрошеную крупную рыбу (500–800 г) промойте через разрез на брюшке, обработайте изнутри и в жабрах солью и уложите в бочонок рядами, тоже брюшками вверх, пересыпая ряды солью. Большую и толстую рыбу после потрошения вымойте, распластайте, посолите, массивные места еще и надрежьте, посыпьте солью, а затем в распластанном виде кожей вниз уложите в тару. Во всех случаях в бочонок поместите деревянный кружок, а сверху поставьте груз.

Закончив посол, бочонок сразу же перенесите в погреб. Мелкая рыбешка готова к использованию через 2–3 дня, средняя

— через 5-10, потрошеная крупная — через 3–6 дней, крупная пластованная — через 7-10 дней.

2. РЫБА ВЯЛЕНАЯ. Вяльте рыбу после того, как она достаточно просолится. Достаньте ее из бочки и нанизайте на шпагат спинками в одну сторону, пропуская большую иглу через глазные впадины каждой. На куске шпагата длиной 70 см должно уместиться примерно 6–8 рыбин. Затем связки рыбы промойте несколько раз в чистой холодной воде и, аккуратно прикрыв марлей от мух, вывесьте на открытом воздухе под навесом. Вяление в зависимости от размера рыбы продолжается от 5 до 15 дней.

Хранить готовую вяленую рыбу лучше всего завернутой в пергамент в укупоренных крышками жестяных луженых банках.

3. РЫБА КОПЧЕНАЯ. Коптить лучше всего крупную непластованную, но потрошеную рыбу, разумеется, после срока посола.

Копченая рыба хранится довольно долго. Она, особенно холодного копчения, в некоторых случаях надежнее вяленой, поскольку в процессе копчения вместе с дымом от горящих дров в ее мясо проникают вещества, которые предохраняют ее от порчи.

При горячем способе умеренно посоленную рыбу коптите при температуре дыма 100–140° в течение 3–4 ч. Признак готовности — мягкость рыбы, приятный печено-вареный вкус. Употребляйте ее в пищу в ближайшие дни. При холодном способе соленый полуфабрикат коптите 2–3 суток при температуре 30–35°. Рыбу холодного копчения храните завернутой в смазанной растительным маслом бумаге и уложенной в деревянный ящик, который поставьте в погреб. В таком виде рыба холодного копчения хранится около 3 мес.

4. РЫБА МАРИНОВАННАЯ. Почти все виды рыбы можно мариновать, причем и свежую, и соленую. Свежую рыбу сначала слегка посолите, как для еды, соленую же, напротив, предварительно вымачивайте в воде и молоке.

1 вариант. Маринад для заливки рыбы готовьте так: на 5 л воды возьмите 60 г сахара, 3 г душистого перца, 2 г гвоздики, 2 г черного перца, 3 г кориандра, 100 г 6 %-ного уксуса и 4 г соли. Воду вместе с пряностями, завязанными в двойной слой марли, кипятите около 0,5 ч.

В этот маринад поместите приготовленную рыбу, выдерживайте ее 3–4 ч, а затем выньте, дайте стечь жидкости и уложите в подготовленные банки.

Затем рыбу залейте маринадом, добавьте по листику лавра, банки укупорьте и держите в погребе.

Хранится маринованная рыба примерно 3–4 мес.

2 вариант. Возьмите часть осетрины или какой-либо другой хорошей рыбы, нарежьте на куски. Каждый обваляйте в толченых белых сухарях, перемешанных с просеянной белой мукой, поджарьте в масле (лучше оливковом, но можно в подсолнечном или топленом сливочном), только жиру должно быть не очень много, выложите на плоское блюдо и остудите. Уксус вскипятите с солью и специями, дайте остыть. Рыбу сложите в кадочку или банку, отделяя каждый слой кружочками свежего лимона (хорошо положить еще крепких оливок, а если их нет, то сухой гвоздики, корицу и несколько горошин черного перца), залейте рыбу уксусом, накройте кадочку плотной пергаментной бумагой и держите в погребе или в прохладной кладовой.

3 вариант. Предназначенную для маринования рыбу выпотрошите, промойте, обсушите, хорошо посолите и выдержите в соли несколько ч. После этого оботрите, обмажьте со всех сторон сливочным или оливковым маслом и жарьте на хорошо промасленной сковородке до готовности. Затем выложите ее на блюдо и дайте остыть.

Кадочку или бочонок ополосните уксусом, прокипяченным с перцем и остуженным, на дно положите лавровый лист, лимонные корки, перец горошком, сухую гвоздику, корицу, сверху куски рыбы, перетирая их теми же пряностями. Верхний слой должен быть из пряностей.

Бочонок закройте, через отверстие (втулку) влейте уксус, прокипяченный с перцем и хорошо остуженный, отверстие закройте, бочонок поставьте в погреб.

Приготовленная впрок таким образом рыба может храниться 2–3 мес., и вкус ее остается исключительным.

5. ОСЕТРИНА, МАРИНОВАННАЯ С КАПУСТОЙ. Осетрину ошпарьте, очистите от чешуи и костей, нарежьте на куски, обмакните каждый в жидкое тесто (ст. ложка муки, 0,5 ст. ложки соли, стак. воды), обваляйте в сухарях, поджарьте на оливковом (или хорошем подсолнечном) масле. Упарьте в кастрюле нашинкованную кислую капусту (на 2 кг осетрины 2 кг капусты, 12–15 г перца черного горошком, 8-10 лавровых листиков, 5 луковиц среднего размера, нарезанных тонкими кольцами). В капусту добавьте 0,5 л столового уксуса и 200 г оливкового (можно подсолнечного) масла. Капусту доведите до готовности, остудите. В бочонок или кадочку положите слой капусты, затем слой рыбы и т. д. Накройте тряпочкой и положите на нее просушенный деревянный кружок. Храните рыбу в погребе или холодной кладовой.

Маринованная осетрина с капустой очень вкусна и может храниться 2 мес. и более.

6. РЫБА СОЛЕНАЯ (СУХОЙ ПОСОЛ). Рыбу тщательно обмойте, очистите чешую, удалите внутренности и отцедите. Затем натрите со всех сторон солью (лучше — крупного помола) из расчета 150 г соли на 1 кг рыбы. Подготовленную рыбу уложите в деревянный ящик или стеклянную посуду, пересыпая ряды зернами черного и душистого перца и лавровым листом, и оставьте в холодном помещении. Через 20 дней рыбу выньте, помойте холодной водой и сушите, подвесив в вентилируемом месте. Для удлинения срока хранения можно ее закоптить.

7. РЫБА СОЛЕНАЯ (МОКРЫЙ ПОСОЛ). Рыбу очистите от чешуи, внутренностей и уложите в подходящую посуду. 1 л воды, 250 г соли, черный и душистый перец, лавровый лист вскипятите, охладите и залейте ею рыбу. Через 20 дней выньте рыбу из рассола, промойте холодной водой и сушите, подвесив в холодном вентилируемом месте. Можно ее также прокоптить.

8. РЫБА СОЛЕНАЯ (БЫСТРЫЙ СПОСОБ). Рыбу обмойте, удалите внутренности и опустите каждую тушку на 1 мин в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 40 г соли). Вынув из воды, поместите на 2 мин в уксус, а после этого на 30 мин в насыщенный охлажденный рассол. Для его приготовления в воду положите такое количество соли, чтобы часть ее осталась нерастворенной, раствор доведите до кипения и охладите. Вынутую из соленого раствора рыбу подвесьте в вентилируемом месте. При высыхании на ее поверхности образуется тонкий слой соли. Приготовленная таким способом рыба хранится несколько мес.

9. СКУМБРИЯ СУШЕНАЯ. Годится рыба весеннего улова. Ее выпотрошите, вынув внутренности через жаберные крышки, и, не разрезая брюшка, промойте, нанизайте попарно, пропуская тонкий шпагат или толстую нитку через хвост, и поместите на 8 ч в рассол (на 1 л воды 250 г соли). После этого промойте холодной водой и подвесьте для сушки на 2 недели.

10. КАРП СУШЕНЫЙ. Рыбу очистите от чешуи, внутренностей, головы и хвоста. Подготовленную рыбу посолите (сухой или мокрый посол), выдержите 10 дней, затем промойте, обсушите, посыпьте смесью соли с селитрой, развесьте в вентилируемом помещении и сушите 2–3 недели.

Сушеную рыбу упакуйте в ящички, имеющие с двух сторон отверстия для проветривания (для этой же цели между тушками поместите щепки). В сухом и вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до года.

11. РЫБА СУШЕНАЯ МЕЛКАЯ. Для сушки старайтесь брать рыбу с небольшим количеством костей. У рыбы разрежьте брюшко, удалите внутренности, хорошо натрите солью, уложите в

посуду, выдержите 3–4 суток, затем выньте и вымочите до нормального вкуса. После этого развесьте (пропустите шпагат через хвост) в прохладном, хорошо вентилируемом месте, проследив, чтобы тушки не соприкасались. Сушите 1–2 дня на солнце, а затем до готовности в тени.

12. РЫБА ВПРОК. Мелкую рыбу (окуня, ерша, уклейку, подлещика и др.) выпотрошите. Более крупную еще и нарежьте ломтиками. Натрите крупно моркови. Нарезанный лук обжарьте с добавкой сахарного песка, растительного масла, томатного соуса или пасты.

На дно кастрюли-скороварки уложите слой моркови, потом — слой рыбы, посолив и поперчив по вкусу, следующий слой — лук с томатом. Такими «трехслойниками» раз за разом наполните кастрюлю почти до краев. Полейте все уксусом, добавьте 50 г соли, белого сухого вина, лавровый лист, перец горошек и полстакана воды.

Варите на слабом огне в скороварке 1,5–2 ч. Мелкую рыбешку — 40–50 мин.

Когда блюдо в закрытой скороварке остынет, разложите по банкам. Храните в холодильнике.

На 1 кг потрошеной рыбы моркови и лука — по 250 г, сахарного песка — не более 3 ст. ложек, подсолнечного масла — 60 г, томатной пасты — 100 г.

13. РЫБИЙ ЖИР. Внутренности таких рыб, как судак, лещ, вобла и другие, нередко бывают покрыты скоплениями жировой ткани — «ожирками». Отберите такие части внутренностей и положите в кастрюлю или котелок, куда налейте воду в таком количестве, чтобы она покрыла «ожирки». Затем все содержимое держите при 55–60° на огне несколько ч. Постепенно счерпывайте всплывающий на поверхность жир и фильтруйте его через мешочную ткань.

14. ИКРА ЩУК, КАРПОВ, ХАРИУСОВ. Хотя икра частиковых рыб и уступает паюсной, зернистой икре осетровых, она питательна, полезна и по-своему вкусна.

Икру отделите от внутренностей, очистите, засолите и уложите в подходящую посуду. Образовавшийся рассол слейте, причем лучше это сделать несколько раз, пока масса не приобретет приятного коричнево-красного цвета. Затем икру уложите, утрамбовывая, в подготовленные банки и залейте растительным маслом — подсолнечным рафинированным или оливковым, чтобы оно полностью покрывало содержимое. Для текущего употребления икру храните на холоде. Но внимательно следите за состоянием продукта.

С мясом на всю зиму

Осенью обычно идет убой скота на личных подворьях. Самое время подумать о том, как запастись сытным мясом на всю зиму.

15. БАСТУРМА. Возьмите говяжье мясо, причем годятся только филейная часть и мышцы огузка. Из филейной части вырежьте внешнюю поясничную мышцу вместе с подкожным жиром, обваляйте, стараясь не повредить, зачистите со всех сторон и обровняйте. Продолговатые куски мяса должны быть не толще 3 см. Затем их натрите солью и плотно уложите на сплошной слой соли в деревянную кадку под сильным гнетом. Примерно через неделю мясо выделит сок, а поскольку его предстоит выдержать 21 сутки, следите, чтобы рассол покрывал содержимое полностью, стоял выше деревянной крышки.

Выдержанное мясо извлеките из рассола, вымачивайте в проточной воде 2–3 суток — оно размягчится и станет не так солоно.

Затем куски бастурмы положите на разделочную доску и обработайте специями. Самые доступные пряности — молотый красный перец, семена кинзы или кориандра, тмин, хмели-сунели. Их последовательно крепко втирайте в мясо. Кроме этого, куски обваляйте в пряностях.

Потом крест-накрест обвяжите куски бастурмы любым прочным шпагатом (только не синтетическим), подвесьте их на сквозняке и сушите под навесом 15–20 дней. Время от времени бастурму снимайте и вальцуйте доской.

Хлопот, как видите, с бастурмой немало. Зато можно поручиться, что труды возблагодарятся зимой, когда вы острым ножом нарежете ее на тончайшие лепестки и подадите блюдо к столу.

В сухом и холодном месте бастурму можно хранить до полугода.

16. ВЕТЧИНА КОПЧЕНАЯ. Возьмите для копчения окорок, голову, язык, лопатки и т. д. Сложите в отдельный бочонок, натирая каждый кусок солью и специями (можно добавить селитру), пока бочонок не наполнится доверху. Закройте бочонок, на 2–3 дня поставьте в теплое место, часто переворачивая с одного дна на другое. Затем заколотите, засмолите и поставьте в холодное место.

Ветчина просолится не раньше марта. Тогда выньте ее, перетрите пшеничными отрубями. Подвесьте куски на чердаке на 2–3 дня, чтобы ветчина просохла, а затем прокоптите: сначала в легком дыму, а затем и в сильном. Коптите не сразу, а с

перерывами в 2–3 ч. Коптить свинину нужно несколько дней — от 7 до 10. Дым может быть от гнилых щепок, ветвей ели, сосны, можжевельника.

17. ВЕТЧИНА СОЛЕНАЯ. Свинину разрежьте на куски, а грудинку оставьте целой. Мясо протрите полотенцем и натрите солью (если есть селитра — натрите и ею, она добавит мясу остроту, но этот компонент необязательный). Когда охладится, сложите в небольшие бочонки таким образом: на дно — слой соли со специями, затем ряд мяса, опять слой соли со специями — ряд мяса и так, пока бочонок не наполнится доверху. Плотно закройте его и держите 2–3 дня в теплом помещении, переворачивая 2 раза в день с одного дна на другое. Затем заколотите бочонок накрепко, засмолите и поставьте в холодное место, переворачивайте его с одного дна на другое раз в неделю. Ближе к весне снесите в погреб и поставьте на холод.

Продукты: свинина — 20 кг, соль — 1 кг, лавровый лист — 30 г, гвоздика, перец, чеснок и лук — по вкусу.

18. МЯСО ВЯЛЕНОЕ. Его готовят из баранины, молодой конины, козлятины, телятины, мяса кроликов, нутрий и домашней птицы (индеек, гусей).

Для этого мясо срежьте с костей и, освободив от крупных сухожилий, нарежьте полосками толщиной 3–5 см и массой до 1 кг. Готовьте рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды, добавьте в него немного пряностей, вскипятите и в кипящий рассол на 2–3 мин поочередно опустите куски мяса. Затем полоски подвесьте для стекания рассола, охладите и вяльте в чистом темном сухом проветриваемом помещении 15–20 дней при температуре 0-10°. Провяленное мясо можно натирать молотым перцем — паприкой.

19. ГУСЬ ВЯЛЕНЫЙ. Тушку птицы хорошенько натрите изнутри и снаружи солью, плотно оберните пергаментной бумагой, крепко перевяжите, чтобы не было доступа воздуха, и повесьте на чердаке. Через 3–4 мес. можно есть. В темном прохладном месте вяленый гусь сохраняется год, а то и два. Чем дольше лежит, тем вкуснее. Перед подачей на стол мясо нарежьте тонкими ломтиками: они темно-красные, с ободком тающего жира. Мясо солоноватое, упругое, но жуется легко.

Тушку вяленого гуся можно приготовить и так: слегка прокипятите, охладите, нарежьте на кусочки с косточкой.

Так же можно приготовить и вяленую утку.

20. ГУСЬ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Для длительного хранения гусиного мяса зимой его можно заморозить. Предварительно тушки охладите в холодильнике в течение суток до температуры 2–4° выше нуля. Затем вынесите на мороз, окуните в холодную воду со льдом и подморозьте на воздухе. Эту операцию повторите

4–5 раз, до тех пор, пока на тушке не образуется ледяная корка. Замороженные тушки заверните в чистую пергаментную бумагу или целлофановый пакет, уложите в ящик, выстланный соломой или сеном, и держите при температуре не выше — 2°. Мороженая тушка может храниться 2–3 мес. Размораживайте ее постепенно.

Мясо гусей можно просолить, затем положить в растопленный и подогретый гусиный жир. Через некоторое время куски выньте, остудите, плотно уложите в стеклянную посуду, залейте сверху теплым жиром, закройте крышкой и выставьте в прохладное место или в холодильник.

21. ГУСЬ СОЛЕНЫЙ. Тушки выпотрошите, распластайте по хребтовой кости, опалите, промойте холодной водой, дайте обсохнуть и натрите солью, смешанной с селитрой. Плотно уложите посоленных гусей в кадочку и поставьте на лед.

22. ГУСЬ КОПЧЕНЫЙ. Гусей посолите, как в предыдущем рецепте, каждую распластанную половину заверните в полотняную тряпочку и поместите в коптильню, прямо на трубу или на установленную поперек трубы палку. Огня быть не должно, нужно только, чтобы ветки можжевельника чуть тлели.

Гуси готовы через день-два.

23. ГУСЬ КОПЧЕНЫЙ ПО-ЛИТОВСКИ. Для приготовления этого продукта используйте грудную и бедренную (окорочка) части гусиных тушек. Соль берите из расчета 300 г на 10 кг гусиного мяса (с 3–4 тушек), смешайте ее с двумя ст. ложками измельченной аскорбиновой кислоты, которую добавлять желательно, но не обязательно. Для улучшения вкуса и аромата гусиного мяса используйте и пряности (молотый перец душистый или черный, кориандр), на указанное количество мяса возьмите 1 ч. ложку. Подготовленное мясо поместите в кастрюлю, сверху положите деревянный круг и гнет.

Вначале мясо оставьте на 2 дня при температуре 16–18°, затем перенесите в холодное помещение на 20 дней, перекладывая мясо через каждые 2–3 дня.

С посоленных частей отделите мясо, обсушите досуха чистой тканью, заверните в бумагу и перевяжите шпагатом, сначала накладывая петли примерно через 10 см, затем переверните (другим концом к себе) и вновь накладывайте петли шпагата в промежутках уже сделанных петель, при этом узлы вторичных петель накладывайте с противоположной стороны. Подвешивайте в проветриваемом помещении или на сквозняке на сутки для просушивания, а затем коптите холодным способом в течение суток.

Приготовленное таким способом гусиное мясо можно хранить в сухом прохладном месте до года.

24. РУЛЕТ ИЗ ГУСЯ. Из полутушек гуся аккуратно, не касаясь кожного покрова, удалите кости. Смесью соли и грубо размолотых специй, взятых примерно в таком соотношении, как и для гуся копченого по-литовски, тщательно натрите гусиное мясо, после чего уложите его в просторную эмалированную посуду. На дно посуды насыпьте посолочную смесь (состав ее такой же, как и для гуся копченого по-литовски) слоем примерно до 2 см и кладите половинку гуся кожей вниз, вторую — кожей вверх и т. д., вплоть до последней, которую кладите кожей вверх. Сверху положите деревянный кружок, а на него — гнет. Продолжительность посола мяса гуся 8 дней, каждый день перекладывайте его: верхние куски вниз, нижние вверх. По окончании посола половинки гуся обсушите чистой тканью и заверните рулетом, помещая мякоть грудной части внутрь рулета. Края рулета перевяжите шпагатом и на несколько ч подвесьте на сквозняке для подсушивания. После подсушивания рулеты коптите холодным способом в течение 6–7 суток. Храните рулеты в прохладном сухом помещении около 6 мес.

Таким же способом можно приготовить рулеты из уток, с той лишь разницей, что продолжительность посола составляет 6 суток.

25. КОЛБАСА ИЗ ГУСИНОГО МЯСА И СВИНИНЫ. Для приготовления колбасы используйте бедренные части гусиных тушек. С них снимите кожицу, удалите кости и грубые сухожилия, мелкие порубите ножом или измельчите через мясорубку с крупной решеткой. Мякоть нежирной свинины так же мелко порубите ножом или пропустите через мясорубку.

Измельченное мясо берите примерно в таком соотношении: 60–75 % гусиного мяса и 25–40 % свинины, тщательно смешайте с посолочной смесью (количество компонентов такое же, как и для гуся копченого по-литовски) и выдерживайте около 12 ч в холодном месте при 4–6°.

Посоленное мясо пропустите через мясорубку, добавьте мелко измельченный шпик (10–15 % массы измельченного гусиного мяса и свинины), немного специй (молотый перец, мелко измельченный кардамон и др.) и хорошо перемешайте.

Готовым фаршем набейте тонкие свиные кишки, вяжите батоны либо кольцами, либо батончиками. При этом кишки, наполненные фаршем, перекручивайте. Фарш старайтесь набить неплотно, с тем чтобы при перекручивании не было разрывов оболочки. Необходимая плотность батонов достигается за счет многократного перекручивания оболочки на отдельные батончики длиной примерно 12–15 см. В таком виде батончики подвешивайте на палки для осадки и поместите в холодное

помещение с температурой не выше 5–7°, где выдерживайте их 5–7 суток.

Коптите колбасу холодным способом (температура дыма не должна превышать 20–22°) в течение 3–4 суток. После 2-3-недельного подсушивания в прохладном помещении колбаса готова к употреблению.

26. ИНДЕЙКА СОЛЕНАЯ. Готовьте, как соленых гусей, но индейки просаливаются быстрее, чем гуси. Соленых индеек не рекомендуется коптить.

27. ПЕРЕПЕЛА СОЛЕНЫЕ. Тушки ощиплите, опалите, отрежьте головки и лапки, распластайте по хребтовой кости, но не разрезайте на две части, то есть грудь должна остаться совершенно целой. Тушки выпотрошите, хорошо несколько раз промойте и дайте обсохнуть. Подготовленных перепелов натрите со всех сторон солью с селитрой (на 400 г крупной соли 20–25 г селитры), уложите в невысокие, но широкие стеклянные банки и оставьте на ночь. На другой день, когда перепела дадут рассол, залейте их растопленным тепловатым сливочным маслом, а сверху на толщину пальца — растительным (лучше оливковым).

Перепела в банке должны быть уложены плотно друг к другу и до самого верха банки. Банки лучше всего не очень большие, чтобы туда входило перепелов штук 10–12 (так как начатую банку потом труднее хранить).

Подготовленные таким способом перепела хорошо сохраняются всю зиму и даже дольше. Храните их в холодном месте, можно и на леднике.

Для засолки отбирайте перепелов только самых жирных.

28. КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ. 3,5 кг говядины (филейная часть), 3,5 кг нежирной свинины, 3 кг шпика соленого, 1–1,2 стак. соли, 2 ч. ложки сахара, по 1 ч. ложке черного и душистого перца в порошке, 30 г аскорбиновой кислоты.

Говядину и свинину лучше возьмите свежими, вскоре после забоя. Мясо в воде не мойте, а только зачистите, затем выньте из него сухожилия, пленки и жир. Куски мяса по 300–400 г натрите солью. Уложите мясо в эмалированную посуду, завяжите плотной тканью и поместите на 5 дней в холодное место с температурой 2–4°. Через 5 дней мясо пропустите через мясорубку. Очистите от соли сало, мелко его нарежьте и смешайте с мясом. Теперь добавьте все остальные продукты: сахар, перец двух видов и аскорбиновую кислоту. Благодаря последней мясо не теряет свой цвет. Все тщательно, 30–40 мин вымесите руками, как тесто. Вымешанный фарш положите в эмалированную ванночку или таз, чтобы слой мяса не был выше 5 см, и на 2 дня опять поставьте в холодное место, после чего можно заполнять им заранее

приготовленные кишки.

После заполнения завяжите крепкой ниткой с двух сторон, а концы свяжите вместе. Если образуются небольшие воздушные полости, то эти места проткните иголкой. Колбаски вывесите на палку и вынесите в прохладное место. Через 5–7 дней можно коптить при температуре 20° в течение 2–3 суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прекращайте копчение, а если нет, то на ночь колбасу занесите в дом, а утром опять до ночи коптите. Закопченную колбасу отнесите в погреб, где подвесьте. Через 3–4 недели она вызревает и бывает готова к употреблению.

Из 10 кг мясопродуктов получается 7 кг отличной колбасы.

29. КОЛБАСА ДЫМНАЯ. Нарежьте мясо кусочками 2–3 см, разложите на доске тонким слоем и выдержите на сквозняке до 3 суток при температуре не выше 10°. За это время 2–3 раза кусочки переверните. Если на колбасу используется мясо лося, оленя или лесного кабана, то хорошо к нему добавить $^1/_3$ часть мяса домашней свиньи и побольше пряностей. Нарезанное кусочками мясо диких животных на сквозняке держите до 7 суток.

Проветренное мясо 2–3 раза пропустите через мясорубку. При первой обработке через нее вместе с мясом прокрутите лавровый лист и чеснок. На 1 кг мяса — 3–4 зубчика чеснока и 2 лавровых листа средней величины. Во второй раз через мясорубку пропустите шпик — 50 г на 1 кг фарша. Чем большее число раз перемелите мясо и чем дольше будете перемешивать фарш, тем лучше получится колбаса.

Затем фарш положите в таз и на каждый кг его всыпьте 1 ст. ложку картофельного крахмала, черный молотый перец, 1 ч. ложку тмина, ножом наскребите мускатный орех — на 10 кг фарша хватит одного. Обязательна добавка растертого имбиря — на 10 кг 2 ч. ложки и 5 % от массы фарша шпика, рубленного на кусочки. Соли положите не более 2,5 %. Воды не подливайте, а только водку — на 10 кг фарша 0,5 л. Эта добавка обеспечивает хранение колбасы до двух лет! Лук добавлять нельзя, иначе колбаса не будет храниться.

Фарш тщательно перемешайте руками и набейте подготовленные заранее кишки. Кишки колбас завяжите обычной ниткой или тонким шпагатом.

В коптильне батоны или круги не должны соприкасаться, иначе могут слипнуться. Топите ольховыми дровами, а под конец в огонь добавьте можжевельник. Сперва колбасы сильно прогрейте, затем при тихом тлении дров в течение недели происходит дымное копчение.

30. КОЛБАСА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ. Предварительная

подготовка мяса такая же, как в предыдущем рецепте, и добавки те же. В фарш добавьте еще бульон из костей: на 10 кг — 1 л. Вместе с бульоном можно добавить и водку.

Коптите интенсивно от 2 до 3 ч. Следите, чтобы колбаса не загорелась. Под конец копчения жар уменьшите и подложите ветки можжевельника. Хранение такой колбасы зависит от места и температуры. На чердаке при сквозняке, в прохладную погоду ее можно сберегать полгода.

31. КОЛБАСА ДЕЛИКАТЕСНАЯ. Свежий шпик залейте водой в кастрюле и варите целым куском до тех пор, пока он не сделается совсем мягким. Его готовность определите так: возьмите соломку, и когда она будет легко прокалывать сало, выключайте огонь. Готовый шпик нарежьте небольшими кусочками.

Свежую свинину также нарежьте кусочками, добавьте к ним толченых и просеянных сухарей, сырые яйца, сливки, корицу, сахарный песок. Все тщательно перемешайте. Наполните этим фаршем кишки, завяжите их с обоих концов и варите на сильном огне.

Продукты: свинина — 2,5 кг, шпик — 400 г, толченые сухари — 3,5 стак., сырые яйца — 2–4 шт., сливки — 3 стак., соль, сахар, корица — по вкусу.

32. ЛУКАНКА КОПЧЕНАЯ. Эта болгарская колбаса помимо приятного острого вкуса хороша еще и тем, что, будучи правильно приготовленной, хранится около года.

Потребуется свиное мясо с лопатки и шеи — 7 кг, говяжье мясо с лопатки и задней ноги — 3 кг, 220 г соли, 5 г селитры, 60 г черного крупномолотого перца. Если на мясе будет жир, его надо оставить.

Зачищенное мясо нарежьте на кусочки, посолите, выдержите в корзине четверо суток, освобождая его от влаги. После этого мясо пропустите через мясорубку с крупной решеткой, чтобы оно выходило прямыми палочками, как макароны.

Размельченное мясо вымешайте со специями, переложите в эмалированную кастрюлю, загладьте его поверхность и выдерживайте еще сутки на холоде. Просоленный фарш туго набейте в широкие говяжие черева, предварительно нарезанные на 45 см куски и завязанные на одном конце с петелькой. Когда черева будут набиты фаршем, завяжите их на другом конце, проколите иглой для удаления воздуха и сушите 4–5 суток.

Обычно на ночь луканки снимают и сваливают их в кучу, чтобы они размякли, а утром формуют (вальцуют) скалкой. Кроме того, их еще дважды прессуют: укладывают на что-нибудь твердое и придавливают сверху доской с гнетом.

Затем луканки коптите (вернее, подкапчивайте) совсем

холодным дымом (8-12°) в течение 3 суток, пока они не приобретут красно-коричневый цвет. Делать это, понятно, лучше зимой. После копчения луканку примерно еще мес подсушивайте, вальцуйте, прессуйте, пока она не дойдет до кондиции.

33. КРОЛИК КОПЧЕНЫЙ. Лучше всего коптить полутушки кролика, разрубив охлажденную тушку вдоль позвоночника, либо четвертинки, для чего каждую из половинок следует разрубить поперек еще на две примерно равные части.

Сначала мясо кролика засолите в рассоле, приготовленном следующим образом: вода кипяченая — 1 л, соль 80 г, перец душистый — 0,5 ч. ложки, 2–4 лавровых листа.

Просаливайте мясо 3–4 суток при температуре не выше 5–6°.

Посоленные части тушек обмойте теплой водой, подсушите и коптите холодным дымом 5–7 ч. После этого мясо варите 30–35 мин с момента закипания воды, выньте, подсушите на сквозняке и вновь коптите 2–3 ч холодным дымом.

34. КРОЛИК ВЯЛЕНЫЙ. Предварительно подготовьте необходимое количество рассола, для чего на каждый л воды возьмите 150–200 г соли. Растворите соль в воде, доведите рассол до кипения.

Подготовленные тушки кроликов положите на 1–2 мин в кипящий рассол. На мясе образуется солевая пленка, которая препятствует проникновению микроорганизмов. Тушки подвесьте в проветриваемом помещении при температуре около 10° на 15–20 суток.

Вяленого кролика храните в сухом, хорошо проветриваемом и затемненном помещении при температуре не выше 10° не более 3 мес. Прежде чем готовить блюда из вяленого мяса кролика, залейте его холодной водой и выдерживайте в ней, пока оно не станет мягким.

35. МЯСО В МАРИНАДЕ. Свинина или говядина в маринаде является готовым вторым блюдом. В состав консервов наряду с мясом входят овощи и маринад.

Мясо уложите в глубокую сковородку или жаровню и тушите с добавлением воды 40–50 мин. Мясо считается готовым, когда на разрезе имеет сероватую окраску. Готовое мясо отделите от бульона и уложите в подготовленные банки. Нарезанные лук, морковь и петрушку (корень) обжарьте в предварительно подогретом до температуры 120–125° жире 15–20 мин. Лавровый лист промойте, обсушите и положите на дно банок.

Приготовление маринада. Горячий бульон, полученный после тушения мяса, процедите и налейте в эмалированную кастрюлю, добавьте туда недостающее количество воды, а также сахар-песок и соль. Смесь кипятите 2–3 мин, добавьте уксус и доведите до

кипения.

Для приготовления 1 кг маринада (на 10 пол-литровых банок) необходимо: бульона или воды — 400 г, 6 %-ного уксуса — 520 г, соли — 55 г, сахара-песка — 135 г.

Готовый маринад залейте в банки при температуре не ниже 70°. На одну пол-литровую банку расходуют: тушеного мяса — 230 г, обжаренных овощей — 210 г, маринада — 100 г, 0,5–1 г лаврового листа. Банки закатайте и стерилизуйте при слабом кипении в два этапа. Сначала при 105° в концентрированном насыщенном растворе поваренной соли (на 1 л воды возьмите 0,2–0,25 кг соли). Банки с содержимым поставьте в предварительно подогретый (40–45°) рассол так, чтобы он на 3–4 см покрывал крышки герметично укупоренных банок. По мере выкипания рассола доливайте кипяток. Стерилизуйте пол-литровые банки 2 ч, литровые — 3 ч. Закончив стерилизацию, банки оставьте в рассоле, пока температура его не понизится до 45–50°. Когда банки совсем остынут, вымойте их водой и протрите насухо.

После стерилизации банки выдержите 1–1,5 суток при 20–25°. За это время оставшиеся жизнеспособными споры микроорганизмов прорастают. Для их уничтожения банки стерилизуйте повторно (в этом и заключается дробная стерилизация). Стерилизуйте, как описано выше.

Вымытые и протертые насухо банки храните при 10–12° не более года. В процессе хранения постоянно контролируйте банки с содержимым, обращая внимание на наличие вздутия (вспучивания) крышек, известное под названием бомбаж. Консервы с признаками бомбажа в пищу непригодны.

36. МЯСО ЖАРЕНОЕ ВПРОК.

Проще заготовить жареное мясо в жире. Мякоть нарежьте на кусочки по 30–40 г, посыпьте солью (1 ст. ложка на 1 кг мяса) и оставьте на 8-10 мин. Затем на сковороду или в неглубокую кастрюлю положите свиной топленый жир и нагрейте до появления легкого дымка (температура должна быть 150–160°). В нем мясо прожарьте до образования окрашенной корочки и прекращения выделения из него сока, а потом уложите в подготовленные и просушенные стеклянные банки и залейте растопленным жиром, он должен покрывать верхние кусочки мяса. Надо учесть, что после охлаждения слой жира понижается на 2–3 мм.

В пол-литровую банку уложите примерно 400 г мяса и 150 г жира, накройте прокипяченными и просушенными крышками и закатайте. Стерилизовать не требуется.

Расход продуктов для приготовления 10 пол-литровых банок

консервов: сырая мякоть свинины, говядины и др. — 6 кг, жир свиной топленый-1,6 кг, соль-125 г.

Консервированное таким способом мясо может храниться при комнатной температуре 1–2 мес, в холодильнике — до 6–8 мес.

37. МЯСО КОНСЕРВИРОВАННОЕ, ЗАЛИТОЕ ЖИРОМ. Мясо нарежьте ломтиками толщиной до 2 см, посолите по вкусу и поместите на 6–8 ч в поставленную под наклоном мелкую посуду для отцеживания сока. Посоленные ломтики обжарьте с двух сторон до подрумянивания в большом количестве жира и уложите в банки емкостью 1–2 л, добавляя зерна черного перца; затем залейте жиром (топленым смальцем), в котором мясо обжаривалось, поместите кружок целлофана, вырезанный по форме посуды, предохраняющий мясо от проникновения воздуха. Банки накройте крышками, оберните целлофаном и перевяжите крепкой ниткой. Потом оберните бумагой и храните в сухом холодном помещении.

При таком способе консервирования хорошо прожаренное мясо (свинина и др.) может сохраняться 6 мес и более. Оно сохраняет вкус свежего, только что изжаренного.

38. ОКОРОК. Отрезав окорок круглой или овальной формы, сделайте разрез между сухожилием и костью у коленного сустава. Затем окорок укрепите на крюке и срежьте лишнее мясо, придавая окороку законченный вид.

Окорок можно солить тщательным втиранием соли или подсолочной смеси, расход соли — 2 стак. на каждые 10 кг окорока. Закончив эту операцию, окорока уложите на дно бочки, где уже насыпан слой соли. Сверху окорок посыпьте солью, накройте деревянным кругом и оставьте на 12–15 дней в прохладном месте. Затем залейте процеженным и охлажденным рассолом через плотную ткань (бязь, льняное полотно). На 10 л воды 1,2–1,3 кг соли, 1 кг сахара, 0,5 г селитры. Сверху положите гнет и выдерживайте 2–3 недели, после чего окорока развесьте для обветривания в прохладном затемненном помещении или на улице в тени, защитив от мух.

39. МЯСО НУТРИИ КОПЧЕНОЕ. Тушки после убоя промойте в очень слабом холодном растворе марганцовки, затем разрубите по хребту и поперек на 4 части, посолите. На 10 кг мяса приготовьте смесь из 1 кг соли, 160 г сахара, головки толченого чеснока с добавкой перца и хмели-сунели. Натертые этой смесью куски мяса сложите в эмалированную кастрюлю, еще раз пересыпьте все той же смесью, а сверху положите груз 2–3 кг. Через неделю выньте из рассола, промойте холодной водой, куски расправьте и повесьте под навес проветриваться на 6-10 ч, после чего оберните 2–3 слоями марли и коптите 2–3 суток. Копченое

мясо получается очень вкусным и хранится довольно долго — 3–4 мес.

Так же коптите и жирную крольчатину.

40. ПАПРИКАШ. Для этой заготовки выберите лучше ту часть грудинки, которая тонка и находится на ребрах — сало здесь перемежается с мясом.

Грудинку порубите на полосы шириной 7–8 см и длиной не более 30 см. Полосы уложите на разделочную доску шкуркой вниз и сделайте 4–5 поперечных надрезов, стараясь не повредить шкуру. После этого куски грудинки тщательно и обильно нашпигуйте изнутри чесноком, натрите солью со всех сторон, в том числе и между разрезами. Затем грудинку натрите смесью молотого кориандра, молотой паприки (болгарского перца) и черного перца в соотношении 3:2:1. Пряности должны докрывать всю грудинку довольно густым слоем.

Теперь осталось свернуть полосы грудинки по спирали, чтобы из каждой полосы получился круг. Эти круги обвяжите бечевкой и положите под гнет в эмалированную посуду. Если приготовленную подобным образом грудинку вы будете хранить в погребе, то ею можно пользоваться 2–3 мес.

41. САЛО (ШПИК). 1 вариант. Для соленого шпика стараются не использовать брюшной слой, сало от хряков или пожелтевший и мягкий шпик. Снимать его рекомендуется со спины и боков туши. Толщина должна быть не менее 2,5 см.

Сало разрежьте на куски примерно 20×20 см. Солите сухим способом, тщательно со всех сторон натирая соленой гущей или сухой солью. В последнем случае куски смочите предварительно в концентрированном рассоле.

Возьмите чистый ящик, изнутри выстланный черной бумагой, сверху положите чистый пергамент и насыпьте слой соли 0,5–1,5 см. Шпик аккуратно и плотно, шкуркой вниз, уложите на этот слой. Причем каждый слой шпика и пространство между кусками засыпьте солью. Сверху постелите чистую белую бумагу, а затем черную бумагу или ткань, накройте крышкой с грузом и поставьте в холодное темное место.

Расход соли около 13 % от массы сала. Продолжительность посола 15 суток.

Для улучшения вкуса в соль добавьте молотый перец, чеснок, другие пряности.

Некоторые предпочитают шпик с брюшины с прослойками мяса. Особенно хорошо такое сало в качестве закуски.

Продолжительность хранения соленого шпика в холодном — до плюс 10° месте, без доступа света — около года. Если шпик держать на свету, то он быстро желтеет.

2 вариант. Вымойте трехлитровые банки, прожарьте их, сало нарежьте крупно. Вскипятите воду с лавровым листом, семенами тмина, укропа и т. д. Затем подсыпьте столько соли, чтобы брошенное в рассол сырое яйцо плавало. Процеженным раствором залейте сало, закройте полиэтиленовыми крышками. Цвет свой сало не теряет, очень вкусно — тает во рту и сберегается очень долго. Если кто захочет положить чеснок, имейте в виду, что тогда сало не будет долго храниться.

3 вариант. Куски сала тщательно натрите солью и толченым чесноком. Затем плотно уложите в ящик или кадку, пересыпая каждый слой солью. Неделю держите дома, чтобы сало просолилось. Затем вынесите на холод.

4 вариант. Подготовьте трехлитровую банку, нарежьте сало произвольной длины, но шириной не более 10 см. Затем полосы разрежьте поперек, ставя лезвие не перпендикулярно к плоскости стола, а наклонно, под углом. Получаются бруски с трапециевидным сечением. Натрите их солью, смешанной с молотым перцем, крошеным лавровым листом и заложите в банку «стояком» в два яруса широкой стороной к стенке банки, а узкой — к середине. Если слой сала толстый, банка заполнится плотно, а если тонкий — в центре останется пустота. Туда еще можно опустить брусочек. Верхушку банки — до плечиков и до крышки — заполните оставшимися бесформенными кусочками. Все пустоты засыпьте солью. Сверху тоже засыпьте солью до самой крышки и закатайте.

Сало получается изысканного вкуса.

5 вариант. Воду кипятите с лавровым листом и горошинами черного перца, укропом и солью. Соль берите в таком количестве, чтобы помещенное в раствор сырое яйцо не тонуло. В остывший рассол опустите тертый чеснок и сало, нарезанное брусками шириной 4 см и длиной 20–25 см. Продукт готов к употреблению примерно через неделю. Перед употреблением сало выньте из рассола, обсушите салфеткой и поместите на 2–3 ч в холодильник. При таком способе соления сало сохраняет «свежий» вкус на протяжении всего периода хранения.

6 вариант. Свежее сало нарежьте на куски по 250–350 г и сложите в эмалированную кастрюлю слоями, пересыпая толченым чесноком. Горошины черного перца вдавите в каждый кусок по 6–8 шт. Затем вскипятите воду, положите лавровый лист и солите так, чтобы всплывал опущенный туда кусочек сырого картофеля. После остывания залейте рассолом сало, прикройте гнетом и выдерживайте 10–12 дней. После этого куски выньте, обсушите и храните на холоде.

7 вариант. Свежее сало нарежьте ломтиками, как для

бутерброда и, чуть присолив, сложите слоями в эмалированную кастрюлю, заливая каждый слой растопленным свиным жиром. После застывания жира слабосоленое сало надежно сохраняется. Перед употреблением продукт разогрейте.

42. САЛО СОЛЕНОЕ ПО-УКРАИНСКИ. Отделите сало от кожи, натрите его солью, добавив на 2 кг соли 30–35 г селитры. Потом сложите в кадочку, пересыпьте оставшейся солью и селитрой и, накрыв дощечкой, сверху положите тяжелый груз (камень), поставьте кадочку с салом в холодное место.

Через мес. сало выньте, сложите в чистый мешок и проветрите на воздухе. Готовое сало хорошего качества должно быть желтоватым, с приятным запахом.

43. САЛО СОЛЕНОЕ. Для того, чтобы шкурка сала была нежной и вкусной, ее следует натереть солью еще в теплом состоянии.

Сало для посола отделите от свиной туши на следующий день после забоя. Наиболее нежное и вкусное сало получается из корейки. Сало нарежьте правильными четырехугольными кусками. Посолите его, обильно натирая солью со всех сторон, и уложите в кадку или банку шкуркой вниз. Большие пустоты заполните обрезками, а меньшие засыпьте солью. На 10 кг сала необходимо не менее 1 кг соли. Не бойтесь пересолить — оно впитывает лишь необходимое для нормального посола количество соли.

Через 20 дней сало готово.

Весной, перед наступлением тепла, во избежание появления неприятного запаха, сало промойте и снова уложите в посуду, заливая прокипяченным охлажденным рассолом (300 г соли на 1 л воды).

44. САЛО КОПЧЕНОЕ. Выбирая сало для копчения, обычно останавливают выбор на наиболее нежном, без шкурки или с тонкой шкуркой. Сначала его солите обычным способом. Потом соль соскребите, сало промойте в тепловатой воде, сутки просушивайте и еще столько же коптите холодным способом до лимонно-желтого цвета. К тому времени оно приобретет и отменный вкус.

В сухом и холодном месте — погребе, кладовке — этот продукт хранится до полугода.

45. САЛО ВАРЕНОЕ. Куски сала со шкуркой (еще лучше с прослойкой мяса) поместите в эмалированную кастрюлю так, чтобы сало по объему занимало $^1/_3$-$^1/_2$ часть. Куски сала обильно пересыпьте солью и оставьте под гнетом на сутки (при комнатной температуре). Затем сало залейте водой, добавьте перец горошком (черный, душистый), лавровый лист (можно добавить

сушеной зелени), а также промытой луковой шелухи (как для окраски яиц). Доведите до кипения и кипятите 1 ч. Раствор должен быть крепко соленым. Затем сало остудите в том же растворе. Остывшее сало выньте из раствора и нашпигуйте тонкими дольками чеснока со всех сторон. После этого тонкие куски сала сверните в рулет и перевяжите ниткой, или сложите два вместе шкуркой наружу. Заверните сало в фольгу или пергаментную бумагу и положите в морозилку.

46. САЛО СВИНОЕ ПЕРЕТОПЛЕННОЕ. Сало, нарезав кусочками, можно перетопить с яблоками и луком, с добавлением гвоздики и соли. Когда жир начнет отделяться, снимайте его ложкой и, процедив через частое сито, сливайте в стеклянную или глиняную посуду, которую, как только жир остынет, плотно закройте. В таком виде сало долго сохраняется.

47. СОЛОНИНА ПО-РУССКИ. Для соления впрок мясистые части туши отбейте или хотя бы вырежьте из них все кости. На каждые 15 кг говядины возьмите от 2 до 3,5 кг соли и до 100 г селитры. Истолките соль с селитрой в мелкий порошок и этой смесью натрите приготовленные куски. На дно кадки насыпьте соли, уложите на нее говядину слоями, пересыпая каждый слой, если их будет несколько, толченой смесью перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевеловых ягод. Особенно тщательно вотрите соль в пустоты и порезы.

Солонину можно приготовить и по-другому. Натрите мясо смесью из 32 частей соли и 2 частей селитры и положите куски мяса плотно один к другому. Повторите натирание солью четыре раза — по разу в неделю. На каждые 5,5 кг мяса берите 350–400 г соли крупного помола и 22–25 г селитры. Затем посыпьте мясо отрубями, чтобы оно обсохло, и развесьте на кухне или в теплой комнате для сушки.

Через мес, мясо готово к употреблению. Оно долго хранится, надо только внимательно следить, чтобы оно не плесневело.

48. СОЛОНИНА ДАТСКАЯ ПРОВЕСНАЯ. Возьмите толстый филей. В холодную погоду мясо может висеть 3 или 4 дня до соления, затем натрите его небольшим количеством сахара. Повторяйте натирание три или четыре раза в день. Когда сахар полностью впитается, мясо насухо вытрите. Приготовьте раствор из 400 г соли, 25 г селитры, 50 г перца. Мясо залейте этим раствором, а потом ежедневно в течение двух недель переворачивайте его. По прошествии этого времени мясо выньте, обвяжите тесемками или зашейте в холстину и высушите. Такое мясо хорошо хранится в прохладном сухом проветриваемом помещении.

49. СОЛОНИНА. Солить лучше одну мякоть, а кости вырезать и оставить на бульон, поскольку из костей солонины уже ничего нельзя будет приготовить. Для солонины лучше брать кострец, огузок, а еще лучше — филей. Его обязательно надо жиловать.

Солонину можно приготовить с разнообразными пряностями, а можно и без них, это уж выбирайте на свой вкус. Лучшая приправа — можжевеловые ягоды, гвоздика, перец и лавровый лист. Например, на 15 кг говядины достаточно 45–50 г можжевеловых ягод, нескольких штучек сушеной гвоздики, 25–30 г перца горошком, 5–6 лавровых листиков и 0,5 стак. сахара. Все это, кроме лаврового листа, истолките в ступке, но не очень мелко, лавровый же лист разотрите руками. Соли на 15 кг мяса достаточно 750–800 г, селитры — не более 40 г. Селитру очень хорошо перемешайте с солью и натрите этой смесью куски мяса. Потом уложите их в кадочку или глиняную емкость, посыпав пряностями и оставшейся солью.

Если говядина не укладывается в один ряд, то уложите второй и т. д. Вместо рассола используйте рубленую свеклу, которая придает солонине приятный вкус. На каждый ряд мяса насыпайте ее слоем 3–4 мм. Кадочку с солониной держите на холоде.

Если вы не любите запаха каких бы то ни было пряностей, ограничьтесь селитрой, сахаром и свеклой.

Правильно приготовленная солонина — продукт превосходный и хранить его можно всю зиму.

50. СОЛЕНИЕ И КОПЧЕНИЕ МЯСА. 1 вариант. На слабом огне сварите рассол из расчета: на ведро воды 2,4 кг поваренной крупного помола соли, 400 г сахара и 75 г селитры. Образующуюся пену постоянно удаляйте. Готовый рассол

снимите с огня, остудите, залейте мясо (оно должно быть полностью покрыто). Если куски свинины не очень большие, то они могут просолиться уже через 5–6 дней, однако для окороков, особенно если они велики по размеру, время соления — не менее 2,5 недели.

Прежде чем заливать мясо рассолом для соления, отожмите его от крови, хорошо промойте и насухо вытрите.

2 вариант. Мясо нарубите на куски, натрите смесью из соли, селитры, сушеных просеянных приправ. Сложите мясо в бочку или кадку, на дно которой насыпьте соль. Затем закройте кружком, который, в свою очередь, придавите грузом (тяжелым камнем). Мясо должно быть полностью покрыто рассолом. Спустя 3–4 недели вывесите его на копчение.

Чтобы окорока получались сочные, вкусные, красивые, нужно, вынув их из рассола, перетереть пшеничными отрубями, а только потом поместить в коптильню.

51. СМАЛЕЦ. Сало, предназначенное для вытапливания смальца, нарежьте не очень крупными кусками и вымачивайте в большой посуде с холодной водой 1–2 суток. В течение этого времени воду меняйте несколько раз, пока не прекратится выделение крови. Вымоченное сало мелко нарежьте. В луженую или эмалированную посуду поместите сначала $^1/_3$ всего количества сала и налейте немного воды — чтобы не подгорело. Когда сало начнет растапливаться, добавьте оставшееся. Вытапливайте на умеренном огне до тех пор, пока не выделится весь жир и вода полностью не испарится. В процессе вытапливания непрерывно проводите по дну деревянной лопаткой, чтобы сало не подгорело и смалец не приобрел неприятного вкуса. Когда шкварки подрумянятся, а смалец станет прозрачным и на его поверхности начнут образовываться пузыри, посуду снимите с огня, смалец процедите через чистую цедилку или ткань и вылейте в сухую жестяную посуду.

Для улучшения вкуса смальца после процеживания ею снова поместите на огонь, доведите до кипения, затем снимите и к каждым 5 кг смальца добавьте по 1 л свежего молока. Молоко вливайте осторожно, порциями. Смалец снова поместите на огонь и кипятите до тех пор, пока содержащаяся в молоке вода не выкипит, а свернувшаяся его часть не осядет на дно и не порозовеет. Когда смалец станет прозрачным, в него можно добавить кусочки яблок и айвы. Готовый смалец процедите и вылейте в подходящую посуду.

На застывший смалец положите белый лист бумаги, вырезанный точно по форме отверстия посуды, и залейте его растопленным парафином слоем толщиной 2 мм. Парафин

изолирует смалец от воздуха, не давая ему прогоркнуть.

52. ОКОРОКА СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ. Прежде чем коптить окорока, их надо приготовить. Переднюю и заднюю части свиной туши натрите посолочной смесью (1 кг соли грубого помола, 40 г сахара, 100 г измельченного чеснока, 45 г селитры, без которой, конечно, можно обойтись, но именно селитра придает мясу приятный розовый цвет). Окорока уложите в бочонок кожей вниз, обильно пересыпьте смесью и держите под гнетом.

Через 5–6 дней должен появиться рассол, однако его будет недостаточно и надо приготовить дополнительно (на 10 л кипяченой воды 1,5 кг соли). Этот рассол доливайте в бочонок по мере надобности, чтобы мясо все время было им покрыто.

Если каждый из окороков весит больше 8 кг, выдерживайте их в рассоле не менее 1,5 мес. Если вес окороков меньше — выдерживайте 1 мес.

Накануне копчения мясо выньте из бочонка, вымачивайте в холодной воде не менее 2 ч, а затем на всю ночь подвесьте, чтобы оно обсохло. Наутро начинайте коптить.

Для копчения мясных окороков лучше всего использовать дрова и опилки лиственных деревьев — бука, граба, ясеня и др. Следите, чтобы в очаге не оказалось сырых дров, так как горят они медленно, да к тому же дым от них влажный и сажа прилипает к поверхности мяса. Во время копчения проверяйте, не прикасаются ли окорока боками (если вы используете коптильню из металлической бочки). Когда окорока станут коричневыми и твердыми, можно считать, что они прокопчены — снимайте пробу.

Хорошо и правильно закопченные окорока хранятся всю зиму и даже дольше в сухом прохладном проветриваемом помещении.

53. ФИЛЕ СВИНИНЫ КОПЧЕНОЕ. Филе свинины зачистите от шпика, удалите кости и поместите на 2 недели в прокипяченный и охлажденный рассол, приготовленный из расчета: на 5 л воды 900 г соли, 15 г селитры и 25 г сахара. После посола филе промойте холодной водой, перевяжите шпагатом, подсушите и коптите, пока не побуреет. Затем подвесьте в вентилируемом холодном месте, завернув в бумагу или поместив в мешочек из тонкой ткани. Срок хранения — 2–3 мес.

54. САЗДЫРМА ИЗ ГОВЯЖЬЕГО И БАРАНЬЕГО МЯСА. Мясо говяжье — 5 кг, мясо баранье — 5 кг, соль — 220 г, селитра — 5 г, черный перец — 20 г, лавровый лист — 10 г.

Мясо ожилуйте (удалите жилы), нарежьте на куски весом 40–50 г, засолите, уложите плотно в подходящую посуду и выдержите 12–14 ч. Засоленное мясо хорошо прожарьте и набейте в глухие концы подготовленных говяжьих кишок, завяжите их

шпагатом, положите под пресс.

Срок хранения готовой саздырмы в холодном и вентилируемом месте — около 3 мес.

55. САЗДЫРМА БАРАНЬЯ (КОЗЬЯ) С ПРЯНОСТЯМИ. Старайтесь использовать мясо упитанных животных. Нарежьте его кусочками по 30–40 г и засолите. Затем пожарьте и набейте им хорошо вымытый и вывернутый бараний рубец. После набивки отверстие в рубце завяжите шпагатом, саздырму положите под пресс (доска или какой-либо груз).

Баранья саздырма — стойкий и вкусный продукт. Срок хранения в холодном и вентилируемом месте — 3–4 мес.

Мясо баранье (козье) — 10 кг, соль — 200 г, селитра — 5 г, черный перец — 20 г, лавровый лист — 10 г.

56. СТАРЕЦ С ЧАБРЕЦОМ И ЧЕСНОКОМ. Свиную голову отварите, мясо отделите от костей и нарежьте мелкими кусочками (2–3 см). Так же нарежьте нежирное мясо, сердце и почки. Подготовленное сырье хорошо размешайте, туго набейте им свиные рубцы, зашейте их и варите 2–3 ч при слабом кипении в посуде, на дно которой поместите решетку, чтобы рубцы не подгорели. Оставшийся при набивке воздух удалите во время варки путем прокола. Готовый продукт положите под пресс и оставьте так на 2–3 суток. Срок хранения его — 2–3 мес.

Свиная голова — 2 кг, нежирное свиное мясо с окорока или лопатки — 2 кг, сердце и почки — 1 кг, соль — 125 г, черный перец — 20 г, чабрец — 20 г, чеснок — 10 г.

57. СУДЖУК. Этот особый вид пикантной колбасы, как и бастурму, тоже получают методом сушки.

Говядину для суджука берите с лопатки, потому что мясо тут более жирное. Нарезая на мелкие куски, освободите его от

сухожилий и толстых мышечных оболочек, но от жира не зачищайте. Затем эти куски (по 50-100 г) обработайте посоленной смесью: на 1 кг мяса — 30 г соли и по 1 г селитры и сахара (рецептуру советуем соблюдать точно). Натерев мясо, его вместе с оставшейся смесью положите в чистую корзину и выдерживайте до 4 суток, чтобы отцедить кровь. Затем мясо пропустите через мясорубку с крупной решеткой и по вкусу добавьте молотые специи: мускатный орех, кардамон, красный жгучий перец. Фарш как следует вымесите, плотно заложите в эмалированное ведро и поставьте в прохладное место примерно на 12 ч.

Выдержанный фарш как можно туже набейте в самые узкие говяжьи или свиные черева. По мере набивки черева перекручивайте через каждые 15–20 см — лучше, если это будут одинаковые по длине колбаски.

Затем их разделите попарно. В каждой паре с двух сторон выдавите немного фарша, чтобы осталось по 1,5 см пустой оболочки, которую загните вверх и прилепите к наполненной части кишки.

Суджуки проколите иглой в 2–3 местах, давая выйти воздуху, попавшему вместе с фаршем. А потом сушите на сквозняке под навесом; вальцуйте время от времени 30–40 дней. Подвязанные по нескольку шт. вместе в сухом и прохладном месте, суджуки хранятся около полугода.

58. СУДЖУК БАРАНИЙ С ЧАБРЕЦОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ. Баранье мясо берите со всей туши, следя за тем, чтобы количество жиров не превышало 40 % от количества мышечной ткани. Мясо нарежьте на куски весом 50-100 г, посыпьте солью, селитрой и сахаром, поместите в корзину или на наклонный стол и выдержите 3–4 суток в прохладном месте для засаливания и отцеживания крови. Затем смешайте со специями и пропустите через мясорубку. Фарш хорошо вымешайте и набейте им узкие говяжьи кишки. Разрежьте их попарно, залепите концы и сушите 30–40 дней.

Хранить суджук можно 3–4 мес. в прохладном месте, связанным по нескольку шт.

Мясо баранье — 10 кг, соль — 220 г, селитра — 5 г, сахар — 5 г, чабрец — 50 г, острый перец — 30 г.

59. СУДЖУК ИЗ ГОВЯДИНЫ С САЛОМ. Возьмите 2 части говядины и 1 часть сала. Говядину пропустите через мясорубку, а сало нарежьте мелкими квадратиками. На каждый кг смеси добавьте по 25 г соли, 2 г селитры, 2 г измельченного черного перца, 2 кг сахара (летом сахар не добавляют, так как он может вызвать брожение). Смесь со специями хорошо вымешайте и выдержите 8-10 ч. Затем набейте ею широкие сухие говяжьи

кишки. В процессе сушки суджук каждый вечер вальцуйте скалкой и прессуйте, помещая между двух досок, на верхнюю из которых кладите груз. Утром их снова подвешивайте и сушите.

60. СУДЖУК СВИНОЙ. Молотую свинину (4 части), твердое сало, нарезанное мелкими квадратиками (1 часть), смешайте. На каждый кг добавьте по 25 г соли, 2 г селитры, 2 г измельченного черного перца, 5 г красного перца, 2 г тмина и немного мелко нарезанного лука. Все хорошо вымешайте и набейте в тонкие свиные кишки. Во время набивки кишки перекручивайте через каждые 15–20 см для получения небольших колбасок и сушите, подвешивая их в проветриваемом месте. Свиные суджуки станут вкуснее и будут дольше храниться, если их закоптить.

61. СУДЖУК СВИНОЙ С ЧАБЕРОМ. 5 кг смеси нежирной и жирной свинины нарубите на мелкие кусочки большим кухонным ножом (маленьким топором). Добавьте 100 г соли, 20 г тмина, 5 г черного перца, 5 г душистого перца и 1 ст. ложку чабера. Смесь хорошо вымешайте и выдержите ночь, чтобы мясо пропахло специями. Затем набейте его в тонкие сухие свиные кишки, перекрутите их в небольшие колбаски и сушите, подвесив в вентилируемом месте.

62. СУДЖУК СВИНОЙ С ЧЕСНОКОМ. Смешайте 4 части мелко нарубленной свинины и 1 часть твердого сала, нарезанного мелкими кусочками. На каждый кг смеси добавьте по 25 г соли, 2 г черного перца, 2 г селитры и 1 головку измельченного чеснока. Смесь выдержите ночь, затем набейте в тонкие свиные кишки. Сушите в вентилируемом месте.

63. СУДЖУК охотничий. Смешайте изрубленные большим кухонным ножом 2 части свинины, 2 части говядины и 1 часть твердого сала. На каждый кг смеси добавьте по 25 г соли, 2 г черного перца, 2 г селитры, 5 г сахара и 2 г красного перца. Смесь хорошо вымешайте и выдержите 8-10 ч. Затем набейте ею не очень плотно тонкие свиные кишки, перекручивая их в небольшие колбаски одинаковой длины. Суджук придавите доской с небольшим грузом и оставьте на два дня. Сушите 5–6 дней в вентилируемом месте, потом закоптите. Подавайте сырым или вареным.

64. СУДЖУК СУХОЙ. Сухой суджук готовьте из говяжьего, буйволиного, бараньего или козьего мяса с прослойкой жира. Можно использовать и смесь двух или нескольких видов мяса. Если мясо содержит мало жира, добавьте сала и говяжий жир. Мясо посолите и выдержите ночь для отцеживания воды. На другой день пропустите через мясорубку. На каждый кг мяса добавьте по 25 г соли, 0,5 г селитры, 3 г черного перца, 1 г душистого перца и 1 г чабера. Вымешав смесь, выдержите ее 8-10 ч, затем набейте ею сухие говяжьи кишки. Суджуку придайте форму подковы, подвесьте в вентилируемом месте и сушите мес, причем каждое утро и каждый вечер прессуйте деревянной

скалкой. Храните в сухом прохладном месте с доступом воздуха.

65. ТУШЕНКА НА ВСЕ ВКУСЫ. Мясо — очень благоприятная среда для развития микроорганизмов, поэтому при консервировании необходимо строго соблюдать режимы тепловой обработки сырья.

Для приготовления тушенки лучше всего использовать бытовой стерилизатор Б-10-ТСБ-1, предназначенный для приготовления любых консервов. Если вам удалось раздобыть стерилизатор, то действуйте согласно приложенной к нему инструкции. Для кого же стерилизатор так и остался недосягаемой мечтой, воспользуйтесь рецептами приготовления тушенки при помощи «домашних» средств. Но помните: если вы не хотите заболеть ботулизмом, готовьте тушенку, досконально соблюдая приведенную технологию.

Перед обработкой мяса вымойте руки, приготовьте чистый фартук или халат, промойте и посолите колоду или разделочную доску. Стеклянные банки промойте с питьевой содой, хорошо сполосните водой и обдайте кипятком. Металлические крышки стерилизуйте в кипящей воде в течение 3–5 мин. В соответствующей чистоте должны быть стол, кастрюли, ножи.

Мясо тщательно осмотрите, отделите мякоть от костей и промойте водопроводной или охлажденной кипяченой водой. Удалите кровяные сгустки, жилы. После чего мясо разрежьте на куски по 100–300 г и варите, но не до кулинарной готовности, а когда оно еще жесткое, но на разрезе нет красного цвета.

Затем выньте и быстро расфасуйте его в предварительно приготовленные банки, добавьте специи, соль, лук, залейте горячим бульоном (80°) и закатайте. Убедившись в качественной закатке, банки поставьте в бак или большую кастрюлю с горячей водой (70–80°), положив на дно тряпочку в несколько слоев. Воду доведите до кипения. Необходимо следить за тем, чтобы банки были покрыты водой. Длительность тепловой обработки зависит от размеров тары: пол-литровую банку выдерживайте 150 мин (для постного мяса), литровую-180-200; для жирного — соответственно 165–170 и 200–210 мин.

После нагрева банки охладите до температуры 15–20°. Нельзя забывать, что высокая температура и давление сохраняются в банках продолжительное время, поэтому вынимайте их из стерилизатора очень осторожно и не ставьте на холодную поверхность.

Мясные консервы можно обрабатывать и другим способом. Вначале банки (пол-литровые) выдерживайте в емкости 70 мин (литровые — 100 мин) с момента закипания воды. Затем выньте и держите при температуре 10–25° в течение 20–28 ч. После

выдержки их снова опустите в емкость с водой (температура около 30°) и постепенно нагревайте в течение 30–40 мин до кипения, после чего выдерживайте 60–90 мин. И опять охлаждайте вышеописанным способом.

После стерилизации банки внимательно осмотрите. Консервы с дефектами (потеки, трещины на стекле) хранению не подлежат.

66. ТУШЕНКА СВИНАЯ. Для нее берите мясо окорока или филейной части, нарежьте на куски такого размера, чтобы они только пролезли в горловину банки, и солите из расчета 1 ст. ложка соли на 1 кг мяса. Затем куски уложите на разделочную доску и наклоните ее, чтобы жидкость стекла. Некоторые хозяйки пытаются обсушивать мясо полотенцем, но так делать не следует, потому что все равно влага остается внутри кусков. Лучше уж наберитесь терпения и подождите 5–6 ч.

Противень обильно смажьте смальцем, уложите на него куски мяса и запекайте в духовке, пока они как следует не подрумянятся со всех сторон. А чтобы на душе было спокойно, имеет смысл готовое, на ваш взгляд, мясо проткнуть вилкой. Если при этом выступит красноватый сок, значит, мясо еще не готово для консервирования. Впрочем, свинина в духовке поспевает быстро.

Далее куски мяса уложите в нагретые стеклянные банки, лучше емкостью 0,5–0,7 л. Ряды мяса слегка пересыпьте черным молотым или горошковым перцем, положите лавровый лист, пару палочек гвоздики. Сверху мясо хорошо придавите и залейте растопленным смальцем.

Готовые банки лучше не закатывать жестяными крышками, а укупорить стеклянными крышками с металлическими зажимами или тугими полиэтиленовыми, разогрев их в горячей воде. Наконец, банки оберните темной бумагой, уложите в деревянный ящик и храните в холодном сухом, хорошо проветриваемом месте.

67. УТКА ДИКАЯ МАРИНОВАННАЯ. Утку выпотрошите, хорошо промойте холодной водой, обсушите, разрежьте по хребту надвое, еще раз промойте половинки, обсушите и обжарьте на масле почти до готовности. Затем оботрите тряпочкой досуха и дайте остыть. (Крупных уток можно разделать на четыре части). Остывшие куски сложите в банки, залейте уксусом, прокипяченным с сухой гвоздикой, черным перцем горошком, корицей и лавровым листом, сверху налейте прокипяченное остуженное оливковое (или рафинированное подсолнечное) масло, накройте банки пергаментной бумагой, завяжите и поставьте на хранение в холодное место — погреб или кладовую.

Таким же образом маринуйте тетеревов, куропаток,

перепелов, болотную дичь.

Для маринада: уксус — 0,5 л, 2–3 лавровых листика, немного сушеной корицы, 20–30 горошин черного перца, 8-10 шт. сухой гвоздики, 25–30 г сахарного песка.

68. ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ СОЛЕНЫЕ КОПЧЕНЫЕ. Языки тщательно помойте холодной водой. На 8 кг языков возьмите 600 г соли и 12–14 г селитры. Соль с селитрой хорошо перемешайте, натрите языки и сложите их в кадочку. Через 12 дней вымойте каждый язык в том же рассоле, развесьте для проветривания и закоптите. Коптите в течение 6 суток.

69. ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ КОПЧЕНЫЕ. Возьмите свежие языки, положите их в деревянное корыто так, чтобы верхняя и острая сторона приходилась книзу, пересыпьте солью (по две горсти на каждый язык) и мните, трите языки в соли некоторое время прямо в корыте, чтобы каждый из них хорошо просолился, но следя при этом, чтобы они по-прежнему лежали острой стороной книзу. Оставьте языки так на всю ночь, а на другой день сбрызните уксусом и опять дайте им 3–4 дня постоять в холодном месте. Потом в таком же порядке сложите в кадочку, нарежьте тонкими кружками вареную свеклу и положите по 3–4 таких кружка свеклы на каждый язык, смотря по величине, посыпьте еще солью. Наконец возьмите в равных количествах виноградного вина, воды и столового уксуса, все это смешайте с соленым рассолом и залейте языки. Следите, чтобы языки были покрыты им. Сверху положите деревянный пропаренный кружок, а на него груз (камень) и дайте постоять три недели. Затем языки выньте из рассола и развесьте для копчения, однако от огня подальше, и так потихоньку коптите 3 недели. Причем в первые два дня коптите обязательно на можжевельнике.

Языки выходят очень вкусные и хорошо хранятся.

70. ЯЗЫКИ СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ. Для приготовления берите только свежие языки. Обварите их кипятком, протрите и снимите первую кожицу. В горшок или другую подходящую посуду положите на дно слой разных трав, приправ, соль, перец, а сверху — слой языков, потом опять слой приправ, снова слой языков и так до самого верха. Горшок накройте крышкой и примажьте ее к краям. Через неделю горшок откройте, языки выньте, дайте стечь рассолу. Предварительно высушите в печи можжевеловые ягоды, лавровый лист, тмин, базилик, петрушку, все это тщательно растолките, просейте через частое сито, смешайте с солью и толченой селитрой, натрите языки. Просоленные языки оберните в свиные сальники и коптите 2–3 недели.

VII Молочное застолье

Пища, Приготовленная самой природой

По меткому выражению И. П. Павлова, молоко — изумительная пища, приготовленная самой природой. Этот продукт был открыт человеком 7–8 тысяч лет назад. Со временем молоко стало употребляться не только в натуральном, но и в переработанном виде: из него научились делать различные заготовки.

1. МАСЛО ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА. Для его приготовления молоко утреннего и вечернего удоев залейте в трехлитровые банки, в каждую подлейте по 0,5 л сливок и поставьте в очень холодное место на 3–4 дня. Отстоявшуюся сметану снимите в миску емкостью 5 л и поставьте в теплое место. Если сметана слишком пресная, добавьте в нее 1 стак. простокваши. За 1–1,5 суток она приобретет приятную кислоту, после чего томите ее в истопленной печи. Следите, чтобы сметана не убежала и не подгорела сверху. После томления поверх сметаны образуется поджаристая светло-коричневая, очень вкусная корочка. Снова отнесите на сутки в очень холодное место, где она застынет и отделится от сыворотки. По стенке миски проткните гущу ложкой, но осторожно, чтобы не треснула поверхность. Сыворотку слейте, а сметану слегка подогрейте до комнатной температуры. При удачном подогревании она слипается в комок уже через 15–20 мин. Если сметана получилась чересчур густой и ее трудно сбивать (комка не получается), добавьте в нее 1–2 стак. холодной сыворотки и снова сбивайте.

Вот масло и готово. Для длительного хранения уложите его в стеклянные банки, промытые с содой, хорошо ополоснутые и прожаренные в печи, и закройте полиэтиленовыми, не бывшими в употреблении крышками. В холодильнике такое масло не портится несколько мес.

2. МОЛОКО СГУЩЕННОЕ. Парное молоко кипятите не менее 1 ч, затем добавьте сахарный песок из расчета 300 г на 1 л и продолжайте кипятить до загустения. Массу разлейте в стеклянную посуду, плотно закройте и охладите. Используйте к чаю и для приготовления кондитерских изделий.

3. СЫР. Только что отваренный творог откиньте на решето, выстланное марлей, или подвесьте в ней, чтобы стекла сыворотка. Затем сгусток переложите в кастрюлю и разотрите до получения равномерно измельченной мягкой массы или 2–3 раза пропустите через мясорубку. Если творог был приготовлен из нежирного молока, добавьте немного сметаны или сливок и хорошо размешайте. Эту массу по 500–800 г туго набейте в холщовые мешочки конической формы, затем их завяжите и поставьте конусом вверх, а сверху прижмите дощечкой с гнетом. Таким образом сыр прессуйте примерно до 10 ч, следя, чтобы он не был пересушен. Он уже и теперь годится в пищу, но его можно выдержать еще. Для этого сыр обсушите на сквозняке, а потом уложите в погребе на полочку и оставьте на 1–4 недели, время от времени поворачивая. Если появится плесень, сыр обмойте подсоленной водой и обсушите на сквозняке.

4. СЫР ПО-БАЛТИЙСКИ. В сепарированное молоко внесите

молочнокислую закваску (простоквашу, кефир). Образовавшийся сгусток разрежьте, подогрейте до 45°, сыворотку слейте и к сырным зернам подмешайте тмин. После этого сыр посолите по вкусу, сформуйте в толстую лепешку, заверните в кусок материи, смоченной соленой кипяченой водой, положите на дно кадки и держите в погребе месяц-полтора для созревания. Такой сыр, как и предыдущий, близок к творогу, но он тоже очень вкусен.

5. СЫР ПО-ТУВИНСКИ. Коровье молоко смешайте с козьим и овечьим и кипятите. Но загодя прорастите зерна пшеницы, рассыпьте их ровным слоем на влажной материи, накройте ее сверху и держите в тепле. Пророщенную массу истолките в деревянной ступке и заправьте молочной смесью сначала в маленькой посуде, а потом перелейте в большую, куда время от времени добавляйте кипяченое молоко. Такую закваску тувинцы называют «хойтпак». Он служит не только сырьем для изготовления сыра, но и очень популярным утоляющим жажду напитком.

Из хойтпака точно так же, как из обычного коровьего молока, получите творог — основу кислых сыров. Спрессованный в холщовом мешке творог нарежьте кусками в виде плиток и сушите на солнце (можно и возле печки), а затем коптите. Сухой подкопченный сыр может храниться годами.

Кстати, из хойтпака делают и другой сыр — курут. Это проще. Кипяченое молоко смешайте с хойтпаком, скисшую жидкость слейте в мешок и отожмите сыворотку — курут готов.

6. СЫР ПО-ГРЕЧЕСКИ. Сначала приготовьте закваску из желудочка молочного поросенка. Желудочек промойте в теплой воде, тщательно соскоблите тупым ножом налет на слизистой оболочке, засыпьте солью, сверните, положите на 3 дня в прохладное место для просаливания. Затем желудочек отряхните от соли и высушите его в развернутом виде на солнце или в теплом помещении. После этого отрежьте половину приготовленного желудочка, положите в трехлитровую стеклянную банку, заполните ее свежей молочной сывороткой и добавьте 50 г сухофруктов и 50 г зерен ячменя. Банку поставьте в теплое место, пусть стоит она там до той поры, пока не всплывет опущенный в сыворотку поросячий желудочек. Это означает, что закваска готова. Кстати, остальную половину засоленного желудочка можно долгое время хранить в сухом прохладном месте.

Далее возьмите 5 л теплого молока (около 40°), непременно свежего (коровье, козье или овечье) и влейте в него чайный стак. закваски. Посуду закройте плотной тканью и оставьте на $^1/_4$ ч, потом откройте и начинайте следить за свертыванием молока.

Как только появятся сгустки, их тут же разрушайте ложкой или мешалкой. Через 5-10 мин створоженная масса оседает на дно.

Теперь возьмите из этой посуды чайный стак. сыворотки и влейте в оставшуюся сырную закваску, то есть пополните банку. Туда же положите $^1/_4$ ч. ложки соли. Банку с закваской закройте крышкой и поставьте на хранение в прохладное темное место до следующего раза, причем и тогда банку так же дополните, и закваска может таким путем храниться целый год, и ее хватит не только на вашу семью, но и на соседей.

Между тем створоженную в другой посуде массу начинайте формовать. Ее переложите в полотняный мешочек, дайте стечь сыворотке и погрузите в рассол. Малосольный продукт залейте «десятикопеечным» рассолом (погруженное в рассол сырое яйцо при всплытии обнажает верхушку с десятикопеечную монету). Для хранения на длительный срок готовьте «двадцатикопеечный» рассол. На 5 л рассола еще добавьте 50 г сахара и 20–30 г квасцов, но это по желанию.

Круги сыра полностью погрузите в посуду с раствором соли и поставьте в прохладное место, лучше в подвал или в погреб. Через 2–3 дня сыр можно подавать к столу, а спустя полмесяца он уже полностью готов. В «двадцатикопеечном» растворе сыр может храниться очень долго, сохраняя свежесть и аромат.

Полученный таким образом греческий домашний сыр выглядит весьма привлекательно — плотный, не слишком ноздреватый, белоснежный, режется легко на ровные красивые ломтики, на срезе маслянистые.

7. ТЯНУЧКИ. В кастрюлю на 1 л молока добавьте 1,2 кг сахарного песка. Нагревайте на слабом огне до полного растворения сахара. Далее возьмите 0,5 стак. раствора и в соответствующей емкости уваривайте на среднем огне до загустения при постоянном помешивании. Для проверки степени готовности наберите массу в ложку, опустите в холодную воду и скатайте шарик. Если он не растворяется, варку прекращайте. Так же готовьте остальную массу. Затем ее немного остудите, добавьте 150 г сливочного масла, немного порошка какао и ванилина, тщательно вымешайте. Массу выложите на промасленную бумагу или целлофан, разровняйте и порежьте на кусочки. Храните в посуде с плотной крышкой или завернутой в фольгу.

8. МАСЛО ТОПЛЕНОЕ. Чтобы коровье топленое масло долго сохранялось свежим и ароматным, готовить его надо с большой аккуратностью, соблюдая стерильность.

Приготовьте стеклянную или эмалированную посуду, хорошенько прокипятите. Сливочное масло сильно нагрейте,

растопите, постарайтесь выпарить влагу и дайте медленно остыть до 60–65°. Когда осадок опустится на дно, все, что плавает на поверхности, снимите ложкой и приступайте к консервации масла.

Положите на дно приготовленного сосуда несколько зерен крупной соли и осторожно, чтобы не поднять осадок, вылейте масло в сосуд через чистое белое, пропаренное полотно и сразу же накройте пергаментной бумагой, а сверху плотной тканью и крепко завяжите шпагатом. Соль притянет на дно влагу, если какие-то капли ее не выпарились, и масло будет храниться очень долго.

Топленое масло хорошо сохраняется, если стенки чистой и выжаренной в печке глиняной посуды обмазать слоем меда и покрыть им тонким слоем масло сверху. Если топленое масло к тому же присолить, то оно будет храниться еще дольше.

9. ЭРЕМЧЕК. В творог добавьте сквашенное молоко и прокипятите массу до розового или светло-коричневого цвета. Затем ее высушите в печи и сложите в полотняные мешочки. Храните в сухом месте. Перед употреблением разведите горячим молоком, вскипятите, добавьте сахар и масло. Можно использовать для начинки пирогов.

10. ТВОРОГ, ТВОРОЖНАЯ МАССА, СЫРЫ. Чтобы в домашних условиях приготовить творог, вскипятите молоко, а затем быстро охладите его до 35–40°. В охлажденное молоко введите при помешивании закваску, содержащую молочнокислые бактерии, из расчета 50–75 г закваски на 1 л молока.

Закваской могут служить кефир, простокваша или сметана. Заквашенное молоко перемешайте, закройте крышкой и поставьте в теплое место. Для ускорения процесса заквашивания молоко можно подогреть.

Готовый творог имеет плотную консистенцию, на разломе ровные края; отделяющаяся сыворотка — прозрачная, зеленоватого цвета. Молоко нельзя переквашивать, иначе творог будет кислым.

Готовый творог отделите от сыворотки, выложив его на сито или дуршлаг, обработанные кипятком и покрытые марлей, охладите и слегка отпрессуйте.

Пресный домашний творог готовьте из обезжиренного или обычного молока. Вместо закваски в этом случае используйте молочнокислый кальций. Молоко вскипятите, охладите до 30°, добавьте разведенный молоком молочнокислый кальций (на 1 л молока 5 г кальция) и нагрейте до появления хлопьев. Затем творог откиньте и отожмите от лишней влаги.

Для приготовления в домашних условиях обезжиренного

творога молоко вскипятите, дайте ему отстояться, затем снимите верхний, наиболее жирный слой. Кефирные грибки промойте, уложите в посуду и залейте снятым молоком комнатной температуры. Посуду закройте и оставьте при температуре 20° на сутки. Полученный кефир процедите, медленно нагрейте до 70–75° до полного створаживания молочного белка и откиньте на дуршлаг, покрытый марлей.

Оставшиеся при процеживании кефирные грибки промойте и используйте вновь.

В домашних условиях можно приготовить и сырковую (творожную) массу. Для этого творог протрите через сито или пропустите через мясорубку, добавьте в него сахар, размягченное сливочное масло и все тщательно перемешайте. Хорошо добавить ванилин, изюм, какао-порошок. Для приготовления 1 кг творожной массы возьмите 700 г протертого жирного творога, 170 г сахара, 120 г сливочного масла.

Из творога можно приготовить высокоценные сыры, такие, как домашний плавленый сыр, клинковый сыр, вареный сыр и др.

При приготовлении домашнего плавленого сыра творог дважды пропустите вместе с солью (1 % массы творога) через мясорубку и оставьте на 5 суток в сухом помещении. Пожелтевший творог уложите в смазанную маслом посуду, поставьте ее на слабый огонь и расплавьте, перемешивая, до образования жидкой однородной массы. Готовую массу разлейте в более мелкую посуду для остывания и затвердения.

Клинковый сыр готовьте следующим образом: кислое цельное молоко оставьте при комнатной температуре на 12–14 ч для образования плотного сгустка, который разрежьте на несколько кусков. Посуду со сгустком поместите в теплую воду (50–55°) или в теплую, но не горячую духовку и выдерживайте до тех пор, пока сгусток не уплотнится.

Полученный таким образом сгусток поместите в клинообразный полотняный мешочек и подвесьте для стекания сыворотки. Когда сыворотка стечет, мешочек плотно завяжите и поместите между двумя досками. На верхнюю доску поставьте груз массой 5–7 кг, через 2 ч увеличьте его до 15 кг. Прессование продолжайте 6–8 ч.

Отпрессованный сыр выньте из мешочка, трижды через каждые 12–14 ч натирайте солью. При этом сыр становится более плотным. Чтобы поверхность сыра оплавить, опустите его на 2–3 сек в кипящую воду.

11. СЫР «КОНСЕРВИРОВАННЫЙ». Для выработки такого сыра, кстати, очень похожего на известный сыр промышленного выпуска «Янтарь», подойдет больше сыпучий творог, чем

слоистый. Выложите его в алюминиевую кастрюлю со сливочным маслом или маргарином, и как только творог начнет плавиться, огонь убавьте до среднего, а помешивайте почаще. Готовый сыр должен стать желтоватой однородной массой без творожных крупинок.

При желании творог можно посолить или подсластить, но делать это надо в самый последний момент нагревания. Готовый сыр разлейте большой ложкой в сухие простерилизованные банки и закатайте прокипяченными крышками.

12. СЫР-БРЫНЗА. Для выработки брынзы пойдет любое молоко — не только козье, но и овечье, и коровье, и не только цельное, но и снятое. На 1 кг брынзы требуется 10–15 л коровьего и козьего молока и 4–5 л овечьего. Для реализации продукт бывает готов через 10–15 дней.

Прежде всего позаботьтесь о закваске. От ее качества во многом зависит успех дела. Для закваски иногда пользуются пепсином, который можно купить в аптеке. Но все же лучше заквашивать молоко на брынзу сычужным ферментом, закваской, приготовленной из сычуга (наиболее развитой части желудка ягненка, козленка, теленка молочного периода). Из тушки выньте сычуг, освободите от содержимого и с одной стороны перетяните ниткой. Через противоположное отверстие сычуг надуйте, тоже перетяните и подвесьте сушить на сквозняке, но в тени.

После просушки у сычуга обрежьте края с двух сторон на 2 см, настригите из него ножницами «лапшу», возьмите 2–3 г — на кончике ножа — и залейте кипяченой водой — 0,5 л. В первые часы «лапшу» помешивайте, а потом оставьте для настоя на полсуток или чуть дольше, после чего процедите, отожмите и опять залейте теплой кипяченой водой. Храните раствор в прохладном месте. Уберечь от порчи его не просто, поэтому от высушенного сычуга отрезайте столько, сколько примерно его потребуется на один раз. А чтобы рассчитать, сколько же нужно настоя на приготовленное количество молока, сделайте пробу. Например, в 100 мл (полстакана) теплого молока влейте пипеткой 10 мл (почти ч. ложку) сычужного настоя, перемешайте и следите, через сколько сек появится сгусток, и подсчитайте. Предположим, у вас 20 л молока. Нужно, чтобы оно свернулось за 20 мин, или 1200 сек. Проба показала, что крепость раствора 60 сек, стало быть $(20 \times 60 \times 0{,}1)/1200$ — 0,1 л, половина граненого стак.

Столько понадобится настоя для свертывания 20 л молока за 20 мин. Такую же пробу надо проделать и с пепсином, чтобы знать, сколько его взять.

Перейдем теперь непосредственно к выработке брынзы. В

посуду с теплым молоком внесите закваску (по своему расчету), перемешайте и закройте крышкой. Ближе к расчетному времени попробуйте крепость сгустка. Его приподнимите ложкой, и если он на изломе гладкий, не крошится, — хорош.

Не надо передерживать, иначе брынза получится грубой.

Свернувшуюся молочную массу выложите ковшом или блюдцем на сито, выстланное тканью, концы которой должны свешиваться. Под низ поставьте таз для сыворотки. Сгусток накладывайте в виде блинов толщиной 2–3 см, слоями, после чего разрежьте ножом на кубики, а концы ткани свяжите в узелок и оставьте на 8-10 мин. Затем узелок развяжите и опять порежьте массу на кубики, вновь завяжите, а сверху положите дощечку с гнетом — на 1 кг брынзы 0,5 кг груза. Через 15–20 мин массу разрежьте в третий раз, положите гнет еще тяжелее — 1 кг — и опять выдерживайте такое же время.

Теперь массу прямо в ткани перенесите на поднос и округлые края сгустка обрежьте, придавая ему прямоугольную форму. Крошки измельчите и рассыпьте на поверхности куска. После этого брынзу оберните тканью в виде конверта, расправив складки, и положите гнет до 2,5 кг; выдерживайте еще 15 мин.

Затем крупный пласт разрежьте на бруски, хорошенько охладите, поливая холодной водой. Кусок или бруски положите в насыщенный раствор соли (картофелина плавает), рассейте ее по поверхности плавающих брусков. Через 12 ч брынзу переверните и опять присолите сверху. В рассоле и храните, переставив в прохладное место с температурой 8-10°. Слишком соленую брынзу перед употреблением вымочите.

Небольшой кусок брынзы можно хранить во влажной салфетке, присыпанной сверху солью. Старая брынза размягчается, если положить ее на небольшой срок в кислое молоко.

13. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ. Сливочное масло — концентрат молочного жира, получаемый из пастеризованных сливок после их сбивания. Оно отличается высокой усвояемостью, что объясняется низкой температурой плавления и своеобразной структурой, представленной в виде водножировой эмульсии, и прекрасными вкусовыми качествами.

В домашних условиях можно готовить различные виды масел: сладко-сливочное, соленое, несоленое, вологодское, любительское, крестьянское, бутербродное, шоколадное, медовое, фруктовое и др., которые имеют некоторые различия в химическом составе и технологии их изготовления.

Для приготовления сливочного масла необходима маслобойка. В домашних условиях ее можно изготовить в виде узких деревянных бочонков. В настоящее время промышленность выпускает металлические и стеклянные ручные маслобойки, а также электрическую («Сибирячка»). Детали маслобойки изготавливают из нержавеющего железа, пластмассы или дерева.

Свежие сливки, предназначенные для получения масла, пастеризуйте при температуре 85–90° без выдержки. При изготовлении вологодского масла сливки пастеризуйте при этой же температуре 20–30 мин (при этом появляется приятный ореховый привкус). Затем сливки охладите до возможно низкой температуры и выдерживайте в течение нескольких ч для их физического созревания, в результате которого содержимое жировых шариков из жирного переходит в твердое, оболочка шарика становится хрупкой и легко разрушается при сбивании сливок.

Время выдержки для созревания сливок устанавливайте в зависимости от температуры охлаждения: чем ниже температура,

тем короче выдержка. Так, при 8° сливки выдерживайте 8 ч, при 4° — 4 ч и т. д. Сбивайте сливки лучше при температуре: летом: 8-10°, зимой-11-14° в течение 25–40 мин. Вращение маслобойки должно быть неравномерным, а скорость — 40–60 $^{об}/_{мин}$.

Маслобойку заполните сливками не более $^{3}/_{4}$ ее объема и сбивайте до появления масляных зерен величиной с просяное зерно (2–4 мм), после чего сразу же слейте как можно полнее пахту (лучше через сито). Для образования более крупных зерен из мелких сделайте дополнительно 5–6 медленных оборотов маслобойки. Если вырабатывается крестьянское или любительское масло, то после этого зерна соберите в единый пласт, который поместите в соответствующую форму, выстланную пергаментом.

При производстве вологодского масла масляные зерна промойте чистой водой при температуре 10–14° один раз, а при выработке сладкосливочного — 2 раза, после чего формируйте в брусок. Чтобы получить соленое масло, соль в количестве 1,5–2 % равномерно рассейте по зерну, хорошо перемешайте и затем соберите в пласт. Масло лучше хранить при 2–5°, плотно завернув в пергаментную бумагу по 100–200 г. Оно хорошо сохраняется в свежей соленой воде, которую следует менять ежедневно и хранить в темном месте.

14. ПАСТЫ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. Добавление к сливочному маслу различных пищевых продуктов делает менее выраженным его маслянистый вкус, придает маслу своеобразный привкус, приятную окраску, нежную консистенцию. Добавки в виде моркови, тыквы, зеленых овощей повышают усвояемость каротина, который в организме человека превращается в витамин А.

Паста с морковью. 100 г сливочного масла, 2 моркови, 4 дольки чеснока, лимонная кислота на кончике ножа или 1 ч. ложка сока лимона, веточка укропа.

Натертую на мелкой терке морковь смешайте с размягченным сливочным маслом, мелко нарубленными чесноком и укропом, солью, лимонной кислотой или соком и взбейте смесь.

Паста с тыквой и яичными желтками. 100 г сливочного масла, 4 яйца, 3 ст. ложки натертой на мелкой терке сырой тыквы, 1 ст. ложка рубленого укропа, соль по вкусу.

Яйца сварите вкрутую. Желтки отделите, тщательно разомните деревянным пестиком, смешайте со сливочным маслом, натертой на терке тыквой, солью и взбейте массу. Посыпьте пасту рубленым яичным белком и укропом.

Паста с орехами и яичными желтками. 50 г сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов, соль по вкусу.

Пасту готовьте так же, как с тыквой.

Паста с толокном и зеленью. 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки толокна, 0,5 стак. молока, 1 ст. ложка рубленого щавеля, соль по вкусу.

Толокно разведите холодным молоком до получения однородной массы, прогрейте на водяной бане до загустения, добавьте соль, охладите. Размягченное сливочное масло, рубленый щавель соедините с подготовленным толокном и взбейте массу в течение 2–3 мин. Вместо щавеля можно использовать листья березы, винограда. Молодые весенние листья березы тщательно промойте, обдайте кипятком и мелко нарубите. Молодые виноградные листья (4 шт.) тщательно промойте, залейте кипящей водой, оставьте в ней на 5–6 мин, затем откиньте на дуршлаг. Листья обсушите, затем мелко порубите.

Паста с толокном, листьями свеклы и орехами. 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки толокна, 0,5 стак. молока, 2 ст. ложки рубленых молодых свекольных листьев, 1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов, соль по вкусу.

Толокно с молоком подготовьте, как в предыдущем рецепте.

Молодую свекольную ботву тщательно промойте, листья отделите от черешков и мелко порубите, смешайте с подготовленным толокном, маслом, рублеными орехами и взбейте массу.

Паста с толокном, листьями земляники и черники. 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки толокна, 0,5 стак. молока, 2 ст. ложки рубленых листьев земляники и черники, 1 яйцо, соль по вкусу.

Листья земляники и черники промойте, мелко порубите.

Яйцо сварите вкрутую, очистите и мелко порубите. Смешайте нарубленные листья, яйцо, толокно, проваренное с молоком, масло и взбейте массу.

Паста с рисом и листьями черной смородины. 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки риса, 0,5 стак. молока, 2 ст. ложки рубленых листьев черной смородины, соль по вкусу.

Замоченный рис пропустите через мясорубку, залейте холодным молоком, добавьте соль. Помешивая, прогрейте рис до кипения и оставьте до полного охлаждения. Молодые листья черной смородины промойте, обсушите и мелко порубите. Пюре из риса смешайте с листьями смородины и маслом и взбейте массу.

Паста с рисом и листьями дуба. 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки риса, 0,5 стак. молока, 2 ст. ложки рубленых листьев дуба, 1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов, соль по вкусу.

Рис приготовьте, как в предыдущем рецепте. Молодые листья дуба промойте, залейте кипятком, отбросьте на дуршлаг, охладите и мелко порубите. Смешайте сливочное масло, подготовленный рис, рубленые листья дуба, орехи и взбейте массу.

VIII Грибы Под рождественской елкой

Если назвался груздем…

Царство грибов весьма обширно. На нашей планете их насчитывается приблизительно 100 000 видов. К высшим грибам, которые собирают грибники, относится 5000 видов грибов. Практически каждый вид грибов имеет своеобразный, неповторимый вкус и аромат, поэтому их можно готовить по-разному: использовать в супах, жарить и т. д. Аппетитны и полезны грибные заготовки.

При переработке и консервировании грибов необходимо придерживаться условия: перерабатывать грибы только одного вида и одинакового качества, при этом соблюдать рекомендуемые технологические приемы и рецепты. Так, например, грузди и волнушки в свежем виде имеют горький вкус, поэтому их нельзя жарить или варить, но засоленные они не только съедобны, но и обладают высокими вкусовыми качествами.

Для переработки используют в основном две группы — трубчатые и пластинчатые.

Трубчатые грибы: белый гриб, подберезовик, подосиновик, масленок и др.

Пластинчатые грибы: сыроежка, опенок, рыжик, груздь, шампиньон, валуй и др.

По пищевой ценности грибы делятся на 4 категории:

1 — белый, груздь, рыжик;

2 — подберезовик, подосиновик, волнушка;

3 — моховик, валуй, сыроежка и др-;

4 — козляк, горькушка, свинушка и др.

1. ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ. Для засолки годятся трубчатые и пластинчатые грибы. Трубчатые считаются более высококачественными. Собранные грибы очистите, обрежьте корневую часть, удалите подгнившие и червивые места. После

чистки и сортировки грибы уложите в сетки или дуршлаг и тщательно промойте.

В практике существуют два способа соления — холодный и горячий.

Холодный способ. Для него лучше подходят пластинчатые грибы: рыжики, грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки.

Грибы рассортируйте, очистите, промойте. Затем грузди, подгруздки, волнушки залейте холодной водой и вымачивайте 16 ч в холодной воде, меняя воду дважды. Рыжики и сыроежки вымачивайте 5–6 ч.

На дно предварительно чисто вымытых бочонков, кадок, керамических или стеклянных банок насыпьте соли. Подготовленные грибы уложите рядами шляпками вниз, и каждый слой грибов через 4–5 см пересыпьте солью из расчета 50 г соли на 1 кг груздей, волнушек, подгруздков и сыроежек и 40 г — для рыжиков. Вместе с солью между слоями грибов положите чеснок, укроп, листья смородины, перец, лавровый лист.

Затем накройте грибы деревянным кружком, свободно входящим в бочку, кадку или банку и положите на него груз.

Когда грибы осядут и выделят сок, добавьте к ним новые, чтобы заполнить посуду, также пересыпая солью и специями.

После заполнения посуды примерно через 5–6 дней проверьте наличие рассола в грибах. Если его мало, надо увеличить груз. Через месяц-полтора грибы будут готовы к употреблению.

На 1 кг грибов: чеснок — 1 долька, соль — 2 ст. ложки, лавровый лист-1 шт., перец горошком — 3–4 шт., лист черной смородины — 2–3 шт., укроп-1 ч. ложка.

Горячий способ. Горячим способом солят белые грибы, подберезовики, подосиновики, лисички, маслята, валуи, опята. Некоторые грибы, например валуи, перед варкой 2–3 дня вымачивают; маслята, чтобы легче снять кожицу от шляпок, предварительно бланшируют 2–3 мин в 1–2 %-ном кипящем растворе соли (10–20 г на 1 л воды) с последующим охлаждением в холодной воде. Таким же способом обрабатывают подосиновики и опята, чтобы они не темнели на срезах и были более эластичными.

В эмалированную посуду налейте воды из расчета 0,5 стак. на 1 кг грибов, добавьте соль и поставьте на огонь. Когда вода закипит, положите грибы и продолжайте варку, периодически помешивая их деревянной ложкой или веселкой. При закипании грибов образуется пена, которую обязательно удалите. Затем положите перец, лавровый лист, гвоздику, укроп, лист смородины и варите при помешивании, считая с момента закипания, белые

грибы, подосиновики, подберезовики 20–25 мин, волнушки и сыроежки — 10–15 мин.

Когда грибы начнут оседать на дно, а рассол станет прозрачным, снимите их с огня. Грибы быстро охладите. Чтобы ускорить остывание, кастрюлю с грибами поставьте в тазик с холодной водой, а тазик — под проточную холодную воду. Остывшие грибы переложите вместе с рассолом в бочонки и закройте деревянной крышкой с отверстием или в стеклянные банки, закрыв их капроновыми крышками. Рассола должно быть не более $^1/_5$ части от веса грибов. Через 40 дней грибы готовы к употреблению.

В отличие от остальных грибов, лисички имеют свою особенность засолки. После сортировки и очистки их промойте холодной водой, затем в течение 15–20 мин отваривайте в подсоленной воде, отвар слейте, а затем солите горячим способом, указанным выше. Храните соленые грибы при температуре от +1 до +3°. При подаче на стол соленые грибы положите в салатник или глубокую тарелку, залейте рассолом, сверху украсьте веточкой укропа или петрушки.

На 1 кг подготовленных грибов: соль — 2 ст. ложки, лавровый лист — 1 шт., перец горошком — 3 шт., гвоздика — 3 шт., укроп — 3–4 веточки, лист черной смородины — 2 шт.

2. БЕЛЫЕ ГРИБЫ, МАСЛЯТА, ПОДБЕРЕЗОВИКИ И ПОДОСИНОВИКИ СОЛЕНЫЕ. Грибы очистите, обрежьте ножки, варите в подсоленной воде 15 мин, считая с начала кипения. После этого промойте в холодной воде и откиньте на решето или дуршлаг, чтобы они хорошо обсохли. Затем укладывайте в посуду вверх шляпками, пересыпая солью и перекладывая пряностями, закройте салфеткой, кружком и наложите груз.

Грибы подготовленные — 10 кг, соль — 500 г, лавровый лист — 20 г, перец душистый — 6–8 г.

3. РЫЖИКИ СОЛЕНЫЕ. Самый простой способ состоит в том, что очищенные рыжики не мойте совсем, а сложите в посуду шляпками вверх и пересыпьте смесью соли с молотым перцем и луком. Салфетку, кружок и груз накладывайте, как обычно.

Рыжики — 10 кг, соль — 500 г, перец душистый — 60 г, лук — 1,6 кг.

4. ОПЯТА ОСЕННИЕ СОЛЕНЫЕ. Опята по размерам не сортируйте. Ножки отделите от шляпок, нарежьте лапшой толщиной 1–2 см, смешайте их со шляпками, вымойте и на 15–20 мин опустите в подсоленный кипяток, считая с начала кипения, затем откиньте на решето или дуршлаг и охладите.

В подготовленную посуду положите на дно пряности (лавровый лист, перец, укроп, измельченный лук), а затем —

остуженные грибы слоем 5 см, на них — специи и посыпьте солью. Таким образом укладывайте несколько слоев грибов. Сверху накройте салфеткой, положите кружок и груз.

В процессе засолки опята немного светлеют.

Опята подготовленные — 10 кг, соль — 500 г, лавровый лист — 20 г, перец душистый — 120 горошин, укроп зеленый — 180 г, лук шинкованный — 180 г.

5. ГРУЗДИ И ПОДГРУЗДКИ СОЛЕНЫЕ ПО-АЛТАЙСКИ. Грибы рассортируйте и очистите, обрежьте ножки и 2–4 дня вымачивайте в холодной воде. Воду меняйте не реже раза в сутки. После вымачивания откиньте на решето или дуршлаг и укладывайте в бочку, переслаивая солью и пряностями. Грибы накройте салфеткой, положите подгнетный кружок и груз.

Можно докладывать бочку новыми грибами, так как после засолки объем их уменьшится примерно на треть. Над кружком должен появиться рассол. Если в течение суток рассол не появляется, следует увеличить груз. Через 20–25 дней после засолки грибы готовы к употреблению.

Грибы — 10 кг, соль — 400 г, укроп (зелень) — 35 г, хрен (корень) — 18 г, чеснок — 40 г, перец душистый — 35–40 г, лавровый лист — 10 шт.

6. ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Соленые грибы после того, как они будут готовы, можно законсервировать в банках для длительного хранения. Грибы из кадки переложите в кастрюлю с рассолом, поставьте на огонь, доведите до кипения (чтобы грибы не пригорели, их надо периодически помешивать), переложите в горячие банки, накройте крышками и стерилизуйте в умеренно кипящей воде: пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–17 мин.

Рассола должно быть примерно 25 % веса грибов. Если его недостаточно, надо приготовить рассол на воде, взяв на 1 л воды 1 ст. ложку соли.

7. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ. На 1 кг грибов 0,5 стак. воды, 1,5 ст. ложки соли, 0,5 стак. уксуса, 1 лавровый лист, по 2–3 шт. перца, гвоздики, немного корицы и 1–2 веточки укропа.

Для маринования пригодны маслята, опята, белые грибы, подберезовики, подосиновики. Отберите молодые, крепкие грибы без малейшей червивости. Каждый вид грибов маринуйте отдельно.

Грибы очистите, обрежьте корешки (у маслят удалите кожицу), затем тщательно промойте в холодной воде и откиньте на сито, чтобы стекла вода.

В эмалированную посуду налейте воды из расчета 0,5 стак. на 1 кг подготовленных грибов, добавьте уксус и соль. После

закипания воды положите приготовленные грибы и продолжайте варить. По мере образования пены удалите ее шумовкой, затем положите пряности: лавровый лист, корицу, гвоздику, перец, укроп и продолжайте варить минут 20, осторожно перемешивая, чтобы грибы не подгорели и равномерно проварились.

Когда грибы осядут на дно, снимите их с огня, охладите, переложите в стеклянную или керамическую посуду и закройте крышкой. Чтобы грибы не закисли и не заплесневели, их сверху залейте растительным маслом, а посуду плотно закройте. Банки обвяжите воздухонепроницаемой бумагой.

Подберезовики и подосиновики перед варкой обдайте кипятком и подержите в этой воде минут 5-10, а затем промойте холодной водой. Это предохранит маринад от почернения.

Лисички, а также валуи, свинушки перед маринованием отваривайте в подсоленной воде в течение 25–30 мин. Потом их откиньте на решето, промойте и варите вторично уже в маринаде, со специями.

8. БЕЛЫЕ ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ. 10 кг грибов залейте 3 л воды, добавьте 20 г 80 %-ной уксусной эссенции и 175 г соли. Варите 10–15 мин, затем откиньте на решето или дуршлаг. Когда грибы остынут, сложите их в бочку и залейте маринадом.

Для маринада: вода — 2 л, соль — 400 г, уксусная эссенция 80 %-ная — 60 г, лимонная кислота — 3 г, лавровый лист — 10 шт., корица — 1 г, перец душистый — 20 горошин, гвоздика — 15 бутончиков.

9. РЫЖИКИ И ГРУЗДИ МАРИНОВАННЫЕ. Грибы 2–3 мин бланшируйте, затем выдержите в холодной воде до остывания и укладывайте в бочку слоями с добавкой пряностей и поваренной соли из расчета 500 г на 10 кг грибов. Воды не добавляйте — грибы пустят сок. После такой предварительной засолки грибы промойте в холодной воде и залейте маринадом.

Для маринада: вода — 2 л, уксусная эссенция 80 %-ная — 30 г, лавровый лист — 10 шт., душистый перец — 20 горошин, гвоздика — 15 бутончиков.

10. ЛИСИЧКИ И ВАЛУИ МАРИНОВАННЫЕ. Грибы отварите в подсоленной воде (1 %-ный раствор соли) 20 мин, считая с момента закипания. Затем воду слейте, залейте грибы маринадом и продолжайте варить еще 20–25 мин. После этого их охладите и переложите в банки.

Для маринада: вода — 2 л, уксусная эссенция 80 %-ная — 30 г, соль — 400 г, лавровый лист — 10 шт., душистый перец — 20 горошин.

11. ПОДБЕРЕЗОВИКИ И ПОД ОСИНОВИКИ МАРИНОВАННЫЕ. Перед варкой грибы на 5 мин залейте кипятком, затем откиньте

на решето или дуршлаг, промойте холодной водой и 5–8 мин доваривайте в маринаде, подготовленном по предыдущему рецепту.

12. КОЛЬЦЕВИКИ МАРИНОВАННЫЕ. Годятся наиболее мелкие плодовые тела. Грибы очистите (можно снять кожицу со шляпки), промойте, нарежьте и положите в кипящую подсоленную воду, добавьте лук. Сварите почти до мягкости, процедите и уложите в стеклянные банки. Приготовьте маринад из 3–5 %-ного уксуса, перца, гвоздики, лаврового листа, лука и моркови. Охлажденным маринадом залейте грибы и банки герметически закройте.

13. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. Для маринования используют белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, опенки, шампиньоны, сыроежки, лисички и др.

Перебранные и промытые грибы залейте водой из расчета на 10 кг грибов 1,5 л воды (если грибы были собраны в дождливую погоду, количество воды уменьшите до 1 л). Потом прибавьте соль, винную или лимонную кислоту, уксус и доведите до кипения. Пену непрерывно удаляйте. После этого прибавьте пряности — лавровый лист, душистый перец, гвоздику и черный перец горошком.

Соль и уксус предохраняют грибы от порчи, лимонная кислота — от почернения, черный перец, корица, гвоздика, лавровый лист, сахар — улучшают вкус и аромат грибов.

Продолжительность варки грибов в маринаде зависит от их вида, размера и возраста. Белые грибы, подберезовики, подосиновики и маслята варите 10–15 мин с момента закипания маринада, а опята, шампиньоны и другие грибы — 20 мин.

Грибы считаются сваренными, когда осядут на дно, а маринад будет прозрачным — без пены и осадка. Точное определение момента готовности грибов имеет большое значение, так как недоваренные грибы могут впоследствии забродить, и на дне банки появится белый осадок. Переваренные после стерилизации размягчаются, а маринад темнеет. Хорошо сваренные грибы уложите в банки, залейте маринадом, в котором они варились, стерилизуйте 25 мин при температуре 98-100°.

Грибы — 10 кг, соль — 300 г, вода-1,5 л, 6 %-ный уксус — 400 г, лимонная или винная кислота — 4 г, лавровый лист — 3 г, корица, душистый перец, гвоздика, черный перец горошком — по 1 г, сахар-песок — по вкусу.

14. ГРИБЫ В ОСТРОМ МАРИНАДЕ. Отдельные виды подготовленных грибов (после чистки и мойки) отварите в соотношении 1:1 в подсоленной воде (4–5 % поваренной соли), уложите в банки и добавьте на 1 кг грибов 250–300 г заливки. Заливку варите 20–30 мин: на 1 л воды возьмите 60 г соли, 5–6 лавровых листов, 10–12 шт. горького черного перца и 5–6 шт. гвоздики. Иногда при варке добавляют по вкусу бадьян, корицу, чеснок. После окончания варки и охлаждения в заливку добавьте 40 г уксусной эссенции или 320 г 9-10 %-ного уксуса (при этом воды при варке берите меньше, примерно 0,75 л). Пряности из заливки (перец и гвоздику) также переложите в грибы. Такие маринованные грибы содержат около 1 % уксусной кислоты и имеют острокислый вкус. Храните грибы на леднике или в холодильнике.

15. ГРИБЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ. Подготовьте грибы так же, как указано в предыдущем рецепте. Для заливки на 1 л воды возьмите 35 г сахара, 30–35 г соли и пряности по предыдущему рецепту. После варки добавьте 20–25 г уксусной эссенции или 250 г 9-10 %-ного уксуса (количество воды для варки — 0,75 л). Далее строго соблюдайте следующий порядок: в прогретую горячей водой банку поместите горячую заливку (примерно 25 % ее емкости), затем быстро переложите шумовкой или дырчатой ложкой из кипящей воды отваренные грибы, заполняя остальные 75 % емкости банки, а также добавьте часть пряностей. Банки накройте прокипяченными крышками, поставьте в бачок с горячей водой и прогревайте при слабом кипении воды: пол-литровые — 20 мин, литровые — 25 мин. Укупорьте и охладите. Используйте все виды съедобных грибов.

16. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Заливку

для консервированных маринованных грибов готовьте так: на 1 л воды возьмите 1 ст. ложку соли, 5–6 лавровых листьев, 10–12 шт. горького перца и 5–6 шт. гвоздики, 1 ст. ложку сахара. Иногда добавляют корицу, бадьян, чеснок по вкусу. Кипятите на слабом огне 20–25 мин. В готовую, но немного охлажденную заливку добавьте 15 г уксусной эссенции или 300 г 5 %-ного уксуса. В последнем случае остальных продуктов надо взять на 50–60 % больше.

Обязательное условие — соблюдение порядка наполнения банок. Сначала налейте 20 % горячей заливки, а затем заполните банку отварными грибами. Из заливки в банку можно переложить и часть пряностей. Заполненные банки немедленно накройте прокипяченными жестяными крышками, поместите на подставку в бачок или в кастрюлю с горячей водой (60–70°) и прогревайте при слабом кипении воды: пол-литровые банки — 12–15 мин, литровые — 18–20 мин. Затем банки укупорьте и охладите.

17. РЫЖИКИ ПЕЧЕНЫЕ В МАРИНАДЕ. Перебранные рыжики вымойте, положите на лист, посолите и поставьте в горячую духовку на 10 мин. Теплые грибы уложите плотно в банку и залейте маринадом. В 2,5 %-ный уксус положите соль, лавровый лист, черный перец, гвоздику, сахар. Все вскипятите и залейте грибы. Для маринада: уксуса 1 кг, лаврового листа — 1 г, соли — 15 г, сахара — 20 г, гвоздики — 1 г.

18. МАСЛЯТА МАРИНОВАННЫЕ. В эмалированную кастрюлю налейте (на 1 кг очищенных грибов) $^1/_3$ стак. воды, $^2/_3$ стак. уксуса, добавьте 1 ст. ложку соли. Как только вода закипит, положите грибы. Варку заканчивайте через 10–15 мин после того, как вода закипит снова. Кипение должно быть слабым, грибы надо при этом осторожно помешивать. Образующуюся пену снимите шумовкой. К концу варки маринад посветлеет, грибы начнут оседать на дно. За 2–3 мин до того, как варка закончится, добавьте в кастрюлю 1 ч. ложку сахарного песка, лавровый лист, душистый перец и лимонную кислоту.

Готовые грибы охладите, разложите по банкам, залейте до верха маринадом. Через месяц они будут готовы. Банки хорошо закройте, обвязав плотной бумагой. Хранятся маринованные маслята в холодильнике или в любом другом холодном месте довольно долго.

19. ГРИБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Натуральные грибы консервируются с незначительным содержанием уксуса, чтобы в зимнее время использовать их как свежие. В каждую пол-литровую банку вливают 3 ч. ложки 5 %-ного уксуса и 100 г горячей воды.

Подготовленные грибы отварите в подсоленной воде (на 1 л

воды 40 г соли), переложите в горячие банки, накройте крышками, поставьте в бачок с горячей водой (60–70°) и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин. Затем банки укупорьте и охладите.

При использовании консервов банку вскройте, слейте жидкость, а грибы выложите на сковородку, добавьте масло и поджарьте до готовности. После этого добавьте 100 г сметаны и тушите в ней грибы в течение 5-10 мин.

20. ГРИБЫ В ТОМАТЕ. Для этих консервов лучше брать белые грибы и подберезовики. Грибы переберите, очистите, вымойте. Крупные шляпки разрежьте на половинки или четвертинки. Ножки тоже разрежьте на кусочки. Если грибов много, то по мере очистки кладите их в подсоленную воду (1 ч. ложка соли на 1 л воды), чтобы они не потемнели.

Подготовленные грибы поместите в кастрюлю с небольшим количеством горячей подсоленной воды (на 1 кг очищенных грибов — 1 стак. воды и 15 г соли). Варите на слабом огне примерно 20 мин, осторожно помешивая и снимая пену.

Готовые грибы (обычно они оседают на дно кастрюли) откиньте на дуршлаг.

Предварительно приготовьте пюре из свежих помидоров по следующему способу. Хорошо вызревшие красные помидоры вымойте, разрежьте на несколько частей, уложите в кастрюлю и варите, все время помешивая. Разваренные помидоры протрите через сито. Протертую массу вновь поместите в кастрюлю и, непрерывно помешивая, уваривайте в 2–3 раза. К концу уваривания в пюре положите на каждый его кг 0,5 ст. ложки соли, 1–2 ст. ложки сахара, 1 лавровый лист, уксус по вкусу. В кипящее пюре переложите отваренные грибы (30 % пюре веса грибов), дайте прокипеть, разлейте в горячие банки, накройте крышками и стерилизуйте (при слабом кипении воды в кастрюле): пол-литровые банки 30 мин, литровые — 35 мин.

Если нет свежих помидоров, можно томатную заливку приготовить из купленного томатного пюре или пасты, разбавив водой.

21. СУП ГРИБНОЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ С ТОМАТАМИ. У белых грибов срежьте шляпки, почистите корни, тщательно промойте и варите вместе с морковью и петрушкой в течение 25–30 мин. Сваренные грибы и овощи нарежьте мелкой соломкой, добавьте к ним разрезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов и овощей профильтруйте через марлю, добавьте соль, сахар и нагревайте до кипения. Так как обычно отвара получается больше, чем требуется для заливки, то его уваривают в 2 раза.

На пол-литровую банку расходуют подготовленных белых

грибов — 250 г, моркови — 130, корней петрушки — 50, помидоров красных — 170–200, лука репчатого — 20, соли — 15, сахара — 5, зелени сельдерея и петрушки — 5 г, один лавровый лист и по 3–4 зерна перца душистого и горького.

На дно банки положите зелень сельдерея и петрушки, небольшую головку очищенного репчатого лука, пряности и по желанию зубчик чеснока. Затем уложите смесь грибов и овощей и залейте отваром. Банки накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин.

Для приготовления супа из консервов в кастрюлю налейте 1–1,5 л воды, доведите до кипения, добавьте содержимое банки и кипятите 5-10 мин. Готовый суп заправьте тушенным в масле луком или сметаной, можно заправить и манной крупой, вермишелью и др.

22. ГРИБЫ СУШЕНЫЕ. Сушат чаще грибы белые, за их неимением в дело идут подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, опята и др.

Собранные грибы, очищенные от земли и грязи, протертые влажной тканью, отсортированные по размеру, нанизайте на прочные нитки по 50–60 шт. и сушите на воздухе, в печи или духовке. При смешанной сушке грибы сначала сушите на солнце или в тени 1–2 дня, а досушивайте в печи или духовке еще 2 дня при 70°. Так же сушат шампиньоны.

Храните в закрытой стеклянной посуде, иначе грибы быстро воспринимают влагу и посторонние запахи.

23. ПОРОШОК ГРИБНОЙ. Собранные, промытые, очищенные от верхней кожицы грибы, нарезанные тонкими ломтиками, сушите в духовке, нагретой до 50–60°, 1–2 дня, затем размелите или истолките в порошок, просейте через сито.

Храните в плотно закрытой стеклянной посуде.

К порошку из белых грибов можно добавить небольшое количество порошка из шампиньонов, опят, сморчков и прочих сильно ароматических грибов. Используйте порошок для приготовления супов, соусов и других блюд, где необходимы грибной запах и вкус и не нужны грибы в свежем виде.

24. ГРИБЫ, СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Консервированные таким образом грибы можно по-разному использовать для дальнейшей кулинарной обработки, потому что они нейтральны во вкусовом отношении. Но необходима повторная стерилизация.

Грибы вымойте, нарежьте, посолите и немного потушите в собственном соку. Затем переложите вместе с соком в стеклянные банки небольшой емкости (до 0,5 л). Стерилизуйте дважды: сначала 90 мин и через два дня — 40 мин (пол-литровые банки).

Грибы в банке можно залить слабым рассолом (6-10 г соли на 1 л воды).

25. ГРИБЫ, СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЖИРА. Очищенные мытые грибы нарежьте, посолите и тушите с добавлением жира (100 г масла на 0,5 кг грибов). Тушеные грибы вместе с соком выложите в пол-литровые банки в горячем виде, стерилизуйте дважды (через два дня) по 35 мин.

26. КОНСЕРВЫ ИЗ ТУШЕНЫХ ГРИБОВ. Подготовленные грибы не бланшируйте (за исключением сморчков и строчков), а тушите в кастрюле около 30 мин с добавлением масла, лука, соли. Когда грибы пустят сок, тушение прекращайте. В горячем виде грибы разложите в подготовленные стеклянные банки, залейте соусом, в котором они тушились. Стерилизуйте и закатывайте.

Грибы — 700 г, масло — 100 г, лук — 50 г, соль — 20 г.

27. ГРИБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ. Используют чаще всего шампиньоны, белые грибы, трюфеля, подгруздки, подберезовики, сморчки, рыжики и др. Грибы должны быть молодыми, свежими, мелкими и с хорошо выраженными вкусовыми качествами.

Годные для консервирования грибы очистите, промойте обильным количеством воды, затем бланшируйте в 2 %-ном растворе поваренной соли с добавлением 0,5 % — ной винной кислоты. Кислоту добавляют для сохранения цвета и улучшения вкуса грибов. Продолжительность бланширования: для молодых грибов — 4–5 мин, для более старых — 6–8 мин. Затем грибы охладите водой, отцедите, уложите в банки, оставляя 1–2 см до верхнего края, и залейте теплым маринадом, приготовленным с добавлением 2 %-ной поваренной соли и 0,2 %-ной лимонной кислоты. Соотношение уложенных в банки грибов и заливки должно быть 6:4, то есть в литровую банку укладывайте 600 г грибов и заливайте 400 г маринада.

Грибы стерилизуйте при 100° не менее 1 ч (850-граммовые банки). Для большей надежности через два дня простерилизуйте грибы при той же температуре еще 1 ч.

28. РЫЖИКИ С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ. Подготовленные грибы бланшируйте 2–3 мин (считая с начала кипения), откиньте на решето, потом укладывайте в бочку, шляпками вверх, пересыпая солью и перекладывая пряностями. Заполненную бочку накройте чистой салфеткой, положите кружок и груз.

Грибы подготовленные — 10 кг, соль — 500 г.

29. РЫЖИКИ ПРЯНЫЕ. Чистые грибы дважды ошпарьте кипятком на решете и охладите холодной водой, дайте им обсохнуть, а затем укладывайте в посуду, на дно которой

предварительно положите черносмородиновые и лавровые листья и перец. Когда посуда будет заполнена, сверху опять положите листья черной смородины, лавровый лист и душистый перец, покройте грибы чистой салфеткой, уложите кружок и придавите грузом.

Рыжики подготовленные — 10 кг, соль — 400 г, листья черной смородины — 200 г, лавровый лист — 20 г, перец душистый — 12,5 г, перец черный горький — 50 г.

30. ИКРА СТЕРИЛИЗОВАННАЯ ГРИБНАЯ. При сортировке, очистке часто отбраковывают маленькие по размеру, но очень хорошие по качеству кусочки грибов, которые можно использовать для приготовления грибной икры. Грибную икру можно также приготовить из сушеных, вареных или соленых грибов, но предпочтение следует отдать свежим.

Грибы пропустите через мясорубку с мелкой решеткой, добавьте молотый репчатый лук, соль, грибной бульон, растительное масло, черный перец и гвоздику. Полученную массу подогрейте в большой посуде до 90-100°, разложите в пол-литровые банки и стерилизуйте 70 мин. Через два дня икру стерилизуйте еще час. После этого ее немедленно охладите до температуры 40°.

Грибы — 2 кг, лук — 250 г, бульон — 100 г, масло — 200 г, соль и пряности — по вкусу.

31. САЛАТ ИЗ ГРИБОВ. Этот салат приготовляют из свежих, соленых или маринованных белых грибов, маслят, подберезовиков, шампиньонов, лисичек, опят и др. К 10 кг очищенных и промытых грибов добавьте 0,5 кг репчатого лука и 0,3–0,5 л растительного масла. Приготовленный салат укладывайте в банки, залейте маринадом и стерилизуйте 25 мин при 98-100°. После стерилизации банки быстро охладите.

Для маринада: вода — 5 л, соль — 150 г, 3 %-ный уксус — 50 г, лавровый лист, черный перец, гвоздика и корица — по 2 г.

32. ГРИБЫ В ТОМАТНОМ СОКЕ. Для их приготовления используйте совсем молодые и нежные белые грибы.

Сначала их припустите в собственном соку или в растительном масле до мягкости. Томат-пюре подогрейте, хорошо размешайте, добавьте соль, сахар и залейте припущенные грибы. Потом подогрейте и разложите в банки. Можно добавить лавровый лист и уксусную кислоту.

Стерилизуйте грибы 80–90 мин.

На литровую банку: грибы — 600 г, томат-пюре — 400 г, растительное масло — 50 г, соль — 10 г, сахар — 200 г.

33. ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ. Свежие, крепкие и хорошо очищенные грибы промойте, очистите от кожицы, снова промойте, крупные

нарежьте небольшими кусочками. Затем посолите, добавьте репчатый лук, черный перец, растительное масло и тушите до мягкости. Тушеные грибы в горячем виде уложите в банки, залейте жидкостью, в которой они тушились, стерилизуйте 90 мин и укупорьте.

На литровую банку: грибы — 700 г, растительное масло — 100 г, поваренная соль — 20 г, репчатый лук — 50 г, несколько горошин черного перца.

34. ТУРШИЯ ИЗ ГРИБОВ. Очищенные и промытые грибы бланшируйте и укладывайте в подходящую посуду, причем каждый ряд посыпайте солью и сахаром — на 10 кг грибов необходимо по 150 г соли и сахара. Затем залейте водой.

Молочнокислое брожение длится 14–15 дней при температуре 15–18°. В течение этого периода тара с грибами должна быть всегда полной. После брожения храните в прохладном месте.

Для приготовления туршии используйте грибы с твердой (плотной) мякотью — лисички, подгруздки. Белые и другие подобные грибы размягчаются во время брожения и неприятны на вкус.

35. ШАМПИНЬОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. Для консервирования годятся шампиньоны свежие, крепкие, без заболеваний и механических повреждений. Высокое качество консервов будет, если грибы собраны задолго до их полного созревания, т. е. когда шляпки покрыты пленкой.

У шампиньонов удалите корешки, тщательно вымойте и рассортируйте по размерам шляпок. Вторично вымойте грибы в подсоленной воде (2 % поваренной соли). Бланшируйте грибы 10 мин в слабокипящем растворе поваренной соли (2 %) и

лимонной кислоты (0,1 %). Бланшировку заканчивайте тогда, когда грибы осядут на дно. Затем шампиньоны охладите свежей водой, проверьте качество и, если необходимо, держите не более 30 мин в растворе поваренной соли (2 %). Подготовленные грибы заложите в банки целыми, а крупные предварительно нарежьте ломтиками толщиной 6–8 мм. В банки поместите 70 % грибов и 30 % горячей заливки. Для заливки на 0,9 л воды возьмите 40 г соли, 50 г сахара и 10 г лимонной кислоты, доведите до кипения, после чего добавьте 120 г 9-10 %-ного уксуса.

На литровую банку грибов возьмите перца черного горького, душистого и гвоздики — по 4 шт., кусочек корицы и 2 лавровых листочка.

Прогревайте банки в слабокипящей воде: пол-литровые — 15 мин, литровые — 20 мин.

36. ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕНЫЕ ВПРОК. Ни один гриб, будучи поджаренным, не сравнится по нежности вкуса и аромата с жареным шампиньоном. Для жарки отберите молодые грибы, у которых пластинки еще нежно-розового цвета. Хранить жареные грибы удобнее всего в стеклянных пол-литровых банках, которые чисто вымойте, стерилизуйте и держите в духовке сухими и горячими.

Жарьте грибы одновременно на нескольких сковородах с толстым дном. Тогда хватит грибов, чтобы банку сразу можно было доверху наполнить и закрыть крышкой. Используйте для жарки топленое коровье масло, а нарезанные грибы кладите небольшим слоем. Масла должно быть лишь столько, чтобы не «прихватывало» грибы на сковородке.

Когда грибы выделят сок, их посолите по вкусу и по мере испарения грибного сока добавьте масла. Через несколько мин (это зависит от количества грибов, применяемого источника тепла) грибы окажутся только в одном масле и как бы зарумянятся. Тогда их и укладывайте в подготовленные банки до самого верха, плотно утрамбовывая ложкой, но так, чтобы масло через края не вытекало. После каждой положенной порции грибов банку накрывайте крышкой; как только она заполнится, крышку закручивайте, банку переверните вверх дном и оставьте для охлаждения. Важно проследить за тем, чтобы жидкости в жареных грибах не оставалось.

Если все жареные грибы не вошли в очередную банку, их снимите с огня и сложите в чистую посуду, а как только очередная порция будет доведена до готовности, отложенные грибы добавьте на сковородку, чтобы они прокипели в масле вместе с другими.

Приготовленные по этому рецепту грибы сохраняют все

вкусовые свойства и питательные вещества. Из них можно приготовить различные блюда: грибной суп, икру, салат и, конечно, обжаренные грибы, для чего их достаточно выложить на сковородку и прогреть.

Храните жареные грибы в прохладном месте так, чтобы сверху оставался слой застывшего масла.

37. ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ. Сушеные грибы намочите и хорошенько промойте каждый гриб под краном в проточной воде. Вымытые грибы варите 1–1,5 ч. Необходимо следить, чтобы они не переварились. Затем грибы откиньте на дуршлаг и изрубите сечкой в деревянном корытце или в крайнем случае пропустите через мясорубку. В полученную массу добавьте мелко нарезанный поджаренный лук, соль по вкусу, душистый перец, гвоздику, подсолнечное масло, чуть-чуть грибного отвара и уксуса. На 300 г сухих грибов берите 3–4 головки лука, 3–4 ст. ложки подсолнечного масла, 2–3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики (перец и гвоздику предварительно измельчите). К смеси добавьте 100–150 г грибного отвара, 1 ч. ложку уксусной кислоты или 2–3 ст. ложки уксуса. Полученную массу тщательно перемешайте и расфасовывайте в пол-литровые стеклянные банки, прикройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде 1 ч.

38. ГРИБЫ КВАШЕНЫЕ. Для квашения пригодны все съедобные грибы, пока они свежие и не перезрелые. Отборные грибы залейте холодной соленой водой (70 г соли на 1 л воды). После 3–4 ч вымоченные грибы делаются эластичными, как резина, легко отмываются от земли, травы и листьев. Особенно это относится к сыроежкам, которые крошатся, если их не замочить, а это — отличный гриб для квашения. Черный груздь, черный подгруздок очистите от черного слоя перед замачиванием. Эти грибы получаются изумительно красивыми — как белый мрамор с вишневыми пятнами. Их вымачивайте двое суток в холодной подсоленной воде, периодически меняя воду. У маслят счистите пленку со шляпок.

Очищенные и вымытые грибы погрузите в раствор соли и воды (70 г соли на 1 л) и варите до готовности на слабом огне, но не менее 30 мин. Снимите грибы с плиты: если они опустились на дно, значит, готовы. Шляпки до 70 мм лучше не резать, ножки разрежьте на кусочки по 10–15 мм. Отваренные грибы сложите в банки. Банки старайтесь брать малого диаметра (фирма «Глобус») 0,75 л. Когда плотно уложите грибы в банки, их сильно отожмите от сока. Для этого стеклянной банкой из-под сметаны, например, сильно нажмите на поверхность грибов сверху и слейте сок. В последний момент переверните банку с грибами вверх дном и нажмите маленькой баночкой снизу.

Грибы должны спрессоваться в общую массу. До верха банки оставьте минимум 30–35 мм. Когда сок перестанет стекать, поставьте банку на дно и выровняйте верх грибов строго горизонтально. Поставьте на поверхность грибов банку из-под сметаны, заполненную доверху солью (это груз). В таком состоянии грибы должны простоять двое суток.

При варке грибов концентрация соли быстро возрастает, поэтому часто доливайте раствор кипящей водой до первоначального уровня, а пену снимайте.

Маринад лучше всего приготовить за сутки до квашения. Понадобятся специи — гвоздика, корица, душистый перец, лавровый лист. Если у вас нет специй, не падайте духом — можно заквасить и без них. Но если вы садовод, возьмите семена укропа, петрушки, сельдерея, и маринад получится отличный. Специи варите в соленой воде (на 1 л 60 г соли) с добавлением 30 г сахара.

После того, как грибы в банке простояли под грузом двое суток, залейте их маринадом, не снимая груза. На следующие сутки снимите груз и залейте маринадом на 15 мм выше уровня грибов. Закройте банки стеклянной крышкой для консервирования. Через неделю залейте сверху растительным маслом слоем 10 мм и посыпьте сверху сухой свежей горчицей. Стеклянную крышку тоже можно снизу смазать растительным маслом и присыпать горчицей. Крышкой закрывайте не герметично, без зажима. Пока идет брожение, грибы держите в теплом помещении, а когда брожение закончится, поместите в прохладное место.

Вкус грибов слабокислый, грибы хрустят, как хороший огурчик.

39. ЭКСТРАКТ ГРИБНОЙ. Для приготовления экстракта пригодны грибы, обладающие достаточно сильным запахом и приятным вкусом: белые, подберезовики, подосиновики, сыроежки, рыжики, опята. Можно использовать отходы после чистки грибов: ножки, губчатый слой шляпок, крошево.

Тщательно очищенные и промытые грибы мелко нашинкуйте или пропустите через мясорубку, уложите в эмалированную кастрюлю, посолите и подкислите лимонной кислотой по вкусу, долейте немного воды (не более 250 г на I кг грибов) и проварите 30 мин, все время помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Выделившийся сок слейте в отдельную посуду, а к грибам вновь добавьте воду в таком же объеме) и тушите до выделения сока. Так поступайте 2–3 раза.

Разваренные грибы протрите через сито, а затем отожмите с помощью пресса. Отделившийся после прессования сок смешайте с оставшимся после варки соком, поставьте на сильный огонь и выпаривайте, пока содержимое не загустеет, как сироп. Полученный кипящий экстракт разлейте в небольшие горячие банки, одновременно процеживая через ситечко и марлевую салфетку, сразу же укупорьте и переверните вверх дном. Через два дня укупоренные банки с экстрактом стерилизуйте 30–45 мин, погружая их в кастрюлю, наполненную холодной водой. Стерилизацию проводите как обычно, только на крышки наденьте специальные зажимы.

Экстракт используйте для заправки супов, соусов, подливок, разбавляя перед употреблением водой до нужной концентрации.

40. СОЛЯНКА ГРИБНАЯ. На 10 пол-литровых банок: 2 кг отварных грибов (маслят, подберезовиков, опят, сыроежек,

моховиков и др.), по 1 кг белокочанной капусты, помидоров, моркови, 0,5 кг репчатого лука и 0,3 л подсолнечного масла.

Нарезанные соломкой лук и морковь спассеруйте и сложите в кастрюлю. Добавьте нарезанную капусту, помидоры, влейте масло, подсолите по вкусу и тушите на медленном огне 20–25 мин, после чего положите отварные грибы и все вместе тушите до готовности. К концу тепловой обработки положите лавровый лист, горький и душистый перец, гвоздику. Подготовленные горячие банки заполните солянкой, закрутите крышками и поставьте до полного охлаждения под теплое укрытие.

41. ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ В СОЛИ. Таким способом можно хранить белые грибы, подберезовики, моховики, опята, шампиньоны и др.

Грибы очистите, рассортируйте, нарежьте и взвесьте. На 1 кг свежих грибов возьмите 200 г соли. Грибы с солью перемешайте и оставьте примерно на 20 мин постоять. Когда грибы пустят сок, их снова перемешайте и плотно уложите в банки вместе с образовавшейся жидкостью. Поверхность грибов в банках снова слегка посолите. Банки перевяжите целлофаном или пергаментной бумагой и поставьте на хранение в холодное место. Перед употреблением, лучше всего вечером накануне того дня, когда вы хотите использовать грибы для приготовления блюд, их промойте и оставьте до утра в посуде с чистой водой. Приготовленное блюдо солить не нужно, можно досолить по потребности на столе. Консервированные таким образом грибы можно практически использовать как свежие.

42. ГРИБЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПО-СЛОВАЦКИ. Чистые, перебранные и нарезанные грибы слегка потушите в собственном

соку или на масле, сале, растительном масле с добавлением различных пряностей — лука, чеснока, черного перца и др. В полуфабрикаты не добавляйте майоран. Тушение продолжайте до тех пор, пока сок не испарится, а грибы не станут мягкими. После окончания тушения грибы переложите в банки, наполняя их на 75–80 % объема. Затем банки стерилизуйте в течение 1 ч. Рекомендуется также двукратная стерилизация по 30 мин с интервалом в 48 ч. Стерилизацию производите при 100° в кипящей воде в духовке или на плите. Приготовленные таким образом грибы при использовании окончательно доведите до нужного вкуса и подавайте в различных комбинациях, например, с салом, яйцами, колбасой, к мясу и т. п.

43. БУЛЬОН КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ. Свежие грибы (1 кг грибов на 1 л воды) кипятите 45 мин, потом бульон дважды процедите: сначала через тонкое сито, затем через марлю. Промойте, положите грибы снова в бульон и доведите до кипения. Сразу разлейте в стеклянные банки, закатайте и поставьте стерилизовать в горячую воду так, чтобы вода на 1,5–2 см закрывала банки. Кипятите 45 мин. Стерилизация уничтожает микробы, но споры их очень живучи. Поэтому нужна повторная стерилизация. Когда банки при комнатной температуре постоят 2–3 дня, споры созреют и их можно будет уничтожить стерилизацией в течение 1 ч.

Этот бульон с грибами отличается совершенно особым вкусом и ароматом, он всегда светлый, прозрачный и крепкий. Когда из такого бульона готовят суп, разбавляют его водой.

44. ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ. Почистите грибы разных сортов (лучше всего смесь «лесных аристократов» — белых, подосиновиков и подберезовиков), измельчите, ошпарьте горячей водой и жарьте на сковороде с луком и маслом, посолив по вкусу. Прямо с огня горячими разложите их в чистые сухие банки, закатывайте крышками и стерилизуйте, как в предыдущем рецепте.

45. ЭССЕНЦИЯ ИЗ ГРИБОВ.

Нарежьте грибы на мелкие кусочки и варите на маленьком огне, все время сливая скопившийся сок. Когда сока будет выделяться уже мало, прибавьте немного воды и снова поварите на более сильном огне. Полученную жидкость добавьте в сок, слитый раньше, процедите, посолите, поперчите и кипятите до сгущения. Потом разлейте по бутылкам и укупорьте.

IX Лето… В морозильной камере

Сюрпризы деда Мороза

Быстрозамороженные пищевые продукты сохраняют свое исходное качество лучше, чем при любом другом способе консервирования или хранения. Теперь, когда значительная часть населения обеспечена хорошими домашними холодильниками или морозильными камерами, в самый раз привести некоторые рецепты замораживания и хранения разных плодов и овощей и т. д.

1. САЛАТ ИЗ РЕДИСА ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 600 г редиса и 300 г сырой моркови нарежьте тонкими ломтиками или соломкой, добавьте 50 г мелко нарезанного бланшированного джусая (душистого лука) и 50 г чеснока, 20 г зелени петрушки, укропа, кинзы, перемешайте. Плотно упакуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

За 16 ч до употребления пакеты переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Содержимое пакетов перемешайте, заправьте 50 г растительного масла и 50 г 3 %-ного уксуса.

2. САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 500 г нашинкованной соломкой редьки бланшируйте, охладите и смешайте с мелко нашинкованными 100 г репчатого лука, 150 г сладкого перца, 50 г душистого лука, 100 г зелени петрушки, укропа. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

За 24 ч до употребления переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Через 16 ч заправьте 35 мл 3 %-ного или винного уксуса, 50 г растительного масла, солью, красным перцем и оставьте в холодильнике еще на 8 ч.

3. САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 700 г свежих баклажанов промойте и запеките в жарочном шкафу до

готовности. Очистите их от кожицы и мелко порубите вместе с подготовленными 150 г сладкого перца, 25 г чеснока, 20 г зелени, 250 г томатов, которые предварительно промойте, очистите от кожицы и мелко нарежьте. Овощи смешайте. Плотно упакуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните 10–12 мес.

За 16 ч до употребления переложите в высокотемпературное отделение холодильника или разморозьте прямо в пакетах в холодной воде. Овощи заправьте 50 г растительного масла, 50 г 3 %-ного уксуса и солью.

4. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 2 моркови натрите на мелкой терке, добавьте 100 г зеленого горошка, смешайте с мелко нарубленной зеленью укропа, мятой, базиликом, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

За 16 ч до употребления пакет с салатом переложите в холодильное отделение. Перед подачей на стол заправьте 2 ст. ложками майонеза.

5. САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 600 г сырой тыквы и 5 яблок натрите на крупной терке, добавьте цедру и сок лимона. Все перемешайте, заправьте медом, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 16–20 ч. Храните 8-10 мес.

За 16 ч перед употреблением переложите в холодильное отделение холодильника. Перед подачей на стол посыпьте сверху рублеными орехами.

6. ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 4 шт. сладкого перца промойте, срежьте плодоножки, удалите семена. 150 г сыра и 75 г твердого охлажденного масла натрите на крупной терке, чеснок — на мелкой. Все тщательно смешайте и нафаршируйте перец. Упакуйте его в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 4–5 мес.

За 16 ч до употребления перец переложите в холодильное отделение. Перед подачей на стол нарежьте кружочками.

7. ПЮРЕ МОРКОВНО-ТВОРОЖНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ. 4 морковины очистите и натрите на терке, смешайте с 200 г свежего творога, добавьте 2 ст. ложки сахарного песка. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните 4–5 мес.

Разморозьте в пакете в холодной воде, заправьте 0,5 стак. сметаны и подавайте на стол.

8. ТЮЛЬПАНЫ ИЗ ТОМАТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 6–8 одинаковых по размеру томатов вымойте, надрежьте крест-накрест, выньте сердцевину. 100 г сыра или брынзы натрите на

мелкой терке и перемешайте с мелко нарубленными 3–4 зубчиками чеснока и сладким перцем. Этим фаршем начините помидоры. Упакуйте их в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните 4–5 мес.

За 16 ч до употребления переложите в холодильное отделение холодильника.

9. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ СЕЛЬДЕРЕЯ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 100 г зелени сельдерея промойте, порубите. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните 8-10 мес.

За 16 ч до употребления зелень сельдерея переложите в холодильное отделение холодильника. Очистите 0,5 стак. грецких орехов и истолките их с чесноком до получения однородной маслянистой массы, добавьте размягченный и хорошо отжатый ломтик белого хлеба, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 2 ст. ложки подсолнечного масла, добавьте зелени сельдерея, все посолите и хорошо перемешайте.

10. САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Небольшой кочан цветной капусты разделите на кочанчики и промойте. Капусту, 100 г редиса, 2 шт. сладкого перца натрите на крупной терке, насыпьте 1 ст. ложку нарезанной зелени петрушки и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните 8-10 мес.

За 16 ч до употребления пакет переложите в холодильное отделение холодильника. На крупной терке натрите соленый огурец, мелко нарежьте луковицу, смешайте с содержимым пакета, посолите и заправьте 0,5 стак. майонеза.

11. САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С МАЙОНЕЗОМ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 3–4 корня сельдерея промойте, очистите от кожуры, натрите на крупной терке, смешайте с тертыми антоновскими яблоками и плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните 8 мес.

За 16 ч до употребления пакет переложите в холодильное отделение холодильника. Перемешайте с 2 ст. ложками майонеза, посолите, выложите в салатник и подавайте к столу.

12. САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С ТОМАТАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 700 г тыквы, очищенной от кожи и семян, нарежьте дольками, уложите на поддон, сбрызните водой и запеките в духовом шкафу до золотисто-коричневого цвета. Готовую остывшую тыкву смешайте с 250 г томатов, нарезанных дольками, 25 г зелени петрушки и укропа, расфасуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Храните 10–12 мес.

За 16 ч до употребления пакеты переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Овощи заправьте

солью. При подаче на стол салат полейте 150 г сметаны.

13. САЛАТ ЛЕТНИЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 450 г сырой очищенной моркови натрите на терке тонкой соломкой, смешайте с 450 г тертых яблок, добавьте 10 г сахара, 100 г сырых куриных желтков. Расфасуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните 10–12 мес.

За 16 ч до употребления пакеты переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Салат заправьте солью, лимонной кислотой, перемешайте и уложите горкой в салатницу.

14. ЛЕГКОЕ ФАРШИРОВАННОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ. Баранье легкое (целиком) промойте 3–4 раза в воде. Для этого его наполните водой через воронку, вставленную в горловину легких так, чтобы заполнить все сосуды. После этого замоченное легкое оставьте на 30 мин.

Крутое тесто, замешанное без соли, отмойте в таком количестве воды, пока клейковина теста полностью не освободится от крахмала. В полученную массу (1600 г муки и 850 мл воды) добавьте 1600 мл прокаленного и охлажденного растительного масла, соли и перца. Смесь хорошо перемешайте и наполните ею предварительно промытое легкое, завяжите горловину. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 10 мес.

Замороженное легкое залейте холодной водой, размораживайте и варите до готовности.

Блюдо подают как в горячем, так и в холодном виде.

15. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В КЛЯРЕ ЗАМОРОЖЕННАЯ. У цветной капусты (1 кг) удалите листья и часть стебля на 1 см ниже разветвления. Поверхностные загрязнения очистите ножом. Сварите капусту в подсоленной воде. Охладите на воздухе. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните не более 8-10 мес.

Перед использованием, не вскрывая пакет, разморозьте в холодной воде до разделения кочешков. Взбейте три яйца, добавьте в них поочередно 1 стак. сметаны, 150 г муки, соду на кончике ножа, соль, сахар и размешайте до однородной массы. Кочанчики капусты обмакните в тесто и поджарьте на сковородке с раскаленным маслом.

16. ПАТИССОНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ, ОТВАРНЫЕ, С МАЙОНЕЗОМ. 4 патиссона размером 8-10 см промойте в холодной воде, упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

Опустите в кипящую подсоленную воду. Как только патиссоны станут мягкими, их выньте, охладите, уложите на

тарелку. Затем разрежьте на дольки и залейте майонезом.

17. БУЛЬОН ИЗ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА С КУКУРУЗОЙ И ТОМАТАМИ. 425 г конины или 460 г верблюжатины упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 16–20 ч. Храните до 10 мес.

500 г снятых с початков сваренных зерен кукурузы упакуйте в полиэтиленовый пакет. 150 г томатов протрите и упакуйте во второй полиэтиленовый пакет. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Мясо разморозьте и отварите в костном бульоне. Размороженные протертые томаты выложите на сковородку и потушите. В кипящий бульон с мясом положите 400 г картофеля, выложите из пакета замороженные зерна кукурузы, тушеные томаты, добавьте 100 г пассерованного лука и 115 г пассерованной моркови и варите до готовности. Затем заправьте солью, перцем и лавровым листом.

18. БУЛЬОН КИСЛЫЙ ИЗ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА И ОВОЩЕЙ. 400 г говядины или баранины нарежьте брусочками по 10–15 г и упакуйте в полиэтиленовый пакет.

400 г репчатого лука нарежьте, 150 г редьки нашинкуйте, перемешайте и упакуйте во второй полиэтиленовый пакет.

450 г томатов нарежьте на дольки, мелко порубите 10 г чеснока и упакуйте эту смесь в третий пакет. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните мясо до 10 мес. Овощи — 10–12 мес.

Мясо в пакете разморозьте в воде, затем обжарьте его на сковороде до образования золотистой корочки вместе с 75 г бараньего сала. Затем его посолите, поперчите, добавьте нарезанный лук с редькой из второго пакета, разморозьте и жарьте еще 5–8 мин. Затем выложите в сковородку замороженные томаты с чесноком, подлейте 75 мл винного уксуса, немного бульона, разморозьте томаты и тушите все до готовности. В готовый мясной соус добавьте лавровый лист и соедините с процеженным мясным бульоном, дайте вскипеть.

При подаче добавьте 300 г омлета, нарезанного в виде лапши.

19. БЕШБАРМАК ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 600 г реберной части жирной баранины нарубите на куски весом по 60 г и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20–24 ч. Храните до 10 мес.

Мясо из пакета выложите в кастрюлю. Залейте водой, чтобы покрывала все мясо. Разморозьте и отварите. Добавьте соль и специи. Отварите салму (2 ст. ложки пшеничной муки, 0,25 яйца замесите с водой, раскатайте слой толщиной до 2 мм, разрежьте

на полоски, вырежьте из них ромбики) и две картофелины, нарезанные кружочками. Перед подачей на стол положите в тарелку вареные салму, картофель, мясо, насыпьте две сырые нарезанные луковицы и залейте бульоном.

20. ШАКЕРТ САЛМАСЫ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 400 г говядины или баранины промойте, разрубите на 4 куска и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните до 10 мес. Во второй пакет упакуйте салму (см. предыдущий рецепт). Замораживайте 24 ч. Храните до 10 мес.

Мясо положите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. Посолите за 15 мин до окончания варки. Готовое мясо выньте, бульон процедите и снова поставьте на огонь. Положите нарезанные кружочками 60 г моркови, 60 г лука, затем 600 г нарезанного на кусочки картофеля, доведите до полуготовности, высыпьте из пакета салму. Размешайте, добавьте лавровый лист, перец горошком и варите до тех пор, пока салма не всплывет.

21. УМАЧ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 400 г цветной капусты разделите на кочанчики и промойте. Нарежьте 100 г луковичной части лука-порея кусочками длиной 1,5–3,0 см. Все вместе засыпьте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

Нарежьте кусочками картофель и положите в кипящую подсоленную воду, туда же всыпьте содержимое пакета.

400 г пшеничной, ржаной, гороховой, гречневой или овсяной крупы просейте, насыпьте горкой, сделайте в середине углубление, подлейте немного бульона. Перемешайте крупу с бульоном. Образовавшуюся массу разотрите до получения мелких шариков, величиной чуть больше гороха.

Засыпьте умач в 350 г кипящего бульона. Чтобы шарики умача не слипались, кладите его, растирая обеими руками, и варите, помешивая. После того как умач всплывет, варите еще 2–3 мин. Перед подачей на стол заправьте сметаной.

22. ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Переберите и промойте 150 г щавеля, 300 г шпината, припустите их отдельно, добавьте в шпинат небольшое количество жидкости. Протрите зелень вместе с соком 450 г зеленого лука через сито. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Нарежьте 50 г репчатого лука и 50 г корня петрушки кубиками по 5–6 мм и упакуйте во второй полиэтиленовый пакет. Пакеты запаяйте. Первый пакет замораживайте 16 ч. Второй — 24 ч. Храните 10–12 мес.

В кипящий бульон положите 200 г картофеля, нарезанного ломтиками, а через 15 мин — содержимое пакета с зеленью. Овощи разморозьте, обжарьте на жире и всыпьте в бульон одновременно с зеленью. Варите щи 15–20 мин.

Приготовьте соус: 30 г муки слегка поджарьте без масла, охладите, смешайте с маслом, положите в закипевшие 30 г сметаны, размешайте, посолите, поперчите, варите 3–5 мин, процедите. За 5-10 мин до окончания варки щей добавьте соус, специи и соль. Подавайте с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

23. ЛАПША БАШКИРСКАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ. 500 г мяса нарежьте на куски и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 10 мес. Два свежих помидора упакуйте во второй пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Куски мяса выложите в кастрюлю, залейте водой, разморозьте и варите на слабом огне. В бульон положите целиком замороженные помидоры и две луковицы.

Для лапши просейте 2 стак. пшеничной муки и замесите крутое тесто на яйце и подсоленной воде. Из готового теста раскатайте сочень толщиной 1 мм, посыпьте мукой и сложите круг пополам, еще раз посыпьте мукой и снова уложите. Затем нарежьте лапшу, перемешивая с мукой, чтобы лапша разделялась.

Готовый бульон процедите. Помидоры протрите через сито и опустите в бульон, две моркови нарежьте соломкой, три картофелины брусочками, положите в бульон и варите 15 мин. Затем в кипящий суп опустите просеянную от муки лапшу и, когда она всплывет, прокипятите 3 мин.

24. ОКРОШКА ПО-КАЗАХСКИ ВПРОК. Отварите до готовности 250 г верблюжатины или говядины, 210 г говяжьего языка. Нашинкуйте соломкой, упакуйте в полиэтиленовый пакет.

250 г зеленых огурцов протрите на терке, 250 г кинзы и 50 г зеленого лука мелко нарежьте и слегка натрите солью, перемешайте и упакуйте во второй полиэтиленовый пакет.

Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните мясо до 10 мес., овощи-10-12 мес.

В 1 л катыка, простокваши или кефира всыпьте содержимое пакетов. Отварите 250 г картофеля в кожуре, очистите, мелко нарежьте и положите в кастрюлю.

5 яиц сварите вкрутую, охладите и очистите от скорлупы, порубите и всыпьте в простоквашу, налейте 375 мл кипяченой воды, разморозьте содержимое пакетов, все перемешайте и разложите по тарелкам.

25. СУП БАШКИРСКИЙ С КЛЕЦКАМИ НА ЗИМУ. 600 г говядины или конины нарежьте кусочками. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10 мес.

Залейте замороженное мясо холодной водой, поставьте

размораживать и варите на слабом огне. Пену при кипении снимайте. В бульон положите 4 картофелины, луковицу и 2 моркови, нарезанные кубиками, посолите.

Для клецок замесите пресное тесто. Разделите его на кусочки величиной с куриное яйцо и раскатайте их лепешкой толщиной 3–4 мм. Лепешку разорвите на куски величиной с двухкопеечную монету.

Тесто пересыпьте мукой и разложите на доске. Прежде чем положить клецки в суп, их надо просеять от муки. Кусочки лепешки быстро побросайте в кипящий суп.

26. СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ ВПРОК. 400 г курицы разрежьте на 4 части. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 8 мес. Курицу выложите в 1,5 л холодной воды. Поставьте на огонь. Готовую курицу выньте из бульона. Бульон процедите и поставьте на огонь. Когда вода закипит, в него добавьте тонко нарезанные кольцами две луковицы, через 2–3 мин — кружочки вареной моркови, через 2–3 мин — 40 г сливочного масла, а потом заранее нарезанные квадратиками, ромбиками или треугольниками 200 г лапши. Куски курицы подавайте на второе.

27. СУП РЫБНЫЙ ВПРОК. 200 г мелкой целой рыбы упакуйте в полиэтиленовый пакет, 600 г крупной рыбы очистите и нарежьте на куски и упакуйте во второй пакет.

Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 8 мес.

Содержимое первого пакета высыпьте в 1,5 л холодной воды и отварите бульон. Бульон процедите. В процеженный бульон положите рыбу из второго пакета, бульон посолите, поперчите и вновь поставьте на огонь. Вареную рыбу выньте шумовкой. Бульон процедите и положите в него 500 г крупно нарезанного картофеля, 4 мелкие головки репчатого лука и доведите до готовности. В конце варки положите лавровый лист. Куски рыбы подайте на второе.

28. СУП ГРИБНОЙ НА ЗИМУ. 800 г грибов промойте холодной водой, у маслят снимите со шляпок тонкую пленку. Шляпки от ножек отделите и ошпарьте горячей водой, мелко нашинкуйте для супа с домашней лапшой — соломкой, а для овощных супов — кубиками. Плотно упакуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 10–12 мес.

Замороженные грибы выложите на сковородку с 50 г масла, разморозьте и обжарьте до готовности. Жареные грибы заложите в овощной суп и варите 10–15 мин.

29. СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ ВПРОК. Переберите и промойте холодной водой щавель. Плотно упакуйте в полиэтиленовый

пакет. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением содержимое пакета выложите в кастрюлю, залейте небольшим количеством воды. Разморозьте, отварите щавель, пропустите его через мясорубку. В кипящие 1,5 л бульона из 800 г костей положите нарезанные ломтиками 400 г картофеля, добавьте две пассерованные луковицы, положите припущенный щавель, доведите до кипения, заправьте специями.

30. СУП ИЗ КРАПИВЫ ВПРОК. 600 г молодой крапивы переберите и промойте холодной водой. Погрузите на 3–4 мин в кипяток, откиньте на сито и облейте холодной водой, пропустите через мясорубку и плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Замораживайте 24 ч. Храните 12 мес.

В 1,5 л кипящего бульона, сваренного на 400 г костей, положите нарезанные ломтиками 400 г картофеля и доведите до кипения. Затем добавьте 80 г пассерованного лука, 80 г моркови, выложите из пакета замороженную крапиву и доведите до готовности. В конце варки положите соль, перец, лавровый лист, разлейте по тарелкам, заправьте сметаной и двумя нарезанными яйцами.

31. СУП ИЗ БОРЩЕВИКА ВПРОК. 800 г листьев борщевика тщательно переберите, промойте холодной водой. Нашинкуйте широкой соломкой и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 12 мес.

Замороженным борщевиком можно заправлять: супы молочные, суп домашний с лапшой, суп с мясом, вегетарианские супы, при этом дополнительно рекомендуется использовать сырое яйцо.

32. ЩИ ИЗ КРАПИВЫ ВПРОК. Переберите и промойте 300 г молодой крапивы, погрузите ее на 2–3 мин в кипяток, откиньте на сито, пропустите через мясорубку, добавьте 30 г зеленого лука и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Во второй пакет упакуйте 100 г нарезанных листьев щавеля. Пакеты запаяйте. Замораживайте 16–24 ч. Храните 10–12 мес.

10 г моркови, 10 г корня петрушки, 40 г репчатого лука нашинкуйте, все обжарьте на жире. В кипящий бульон положите замороженную крапиву, поджаренные овощи, разморозьте и варите 15–20 мин. За 10 мин до окончания варки добавьте белый соус (30 г муки слегка поджарьте без масла, охладите, смешайте с маслом, положите в закипевшие 30 г сметаны, размешайте, посолите, поперчите, варите 3–5 мин и процедите), щавель из второго пакета, соль, лавровый лист, перец, гвоздику. Подавайте с яйцом, сваренным вкрутую, и со сметаной.

33. СУП МОЛОЧНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ ВПРОК. Переберите и промойте 400 г щавеля. Мелко нарубите. Плотно упакуйте в

полиэтиленовый пакет. Замораживайте 24 ч. Храните 12 мес.

Вскипятите 1,2 л молока с 400 мл воды, положите туда 400 г нарезанного ломтиками картофеля, доведите до кипения, затем выложите из пакета замороженный щавель. Добавьте соль, перец. После размораживания щавель заправьте 40 г сливочного масла, предварительно растопив его, и разлейте суп в тарелки.

34. СУП СЛАДКИЙ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ВПРОК. 1 кг черной смородины переберите и промойте, затем засыпьте в два полиэтиленовых пакета, пересыпая 200 г сахарного песка. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

1,5 ст. ложки крахмала разведите водой и размешайте. Пакеты с черной смородиной разморозьте в теплой воде. Затем высыпьте смородину и отожмите сок. Мезгу ягод залейте водой и приготовьте отвар. Готовый отвар процедите, добавьте крахмал, прокипятите и добавьте сок от ягод.

Приготовьте салму: 2 ст. ложки пшеничной муки, 0,25 яйца замесите водой, раскатайте слой толщиной до 2 мм, разрежьте на полоски, вырежьте из них ромбики, затем отварите в слегка подсоленной воде. Перед употреблением положите в тарелку отваренную салму. Суп охладите и заправьте 100 г сметаны.

35. ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ ВПРОК. 600 г бараньей печени промойте, снимите с нее пленку, нарежьте брусочками толщиной 1,5 см и длиной 5 см. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните до 10 мес.

За 16 ч до приготовления шашлыка пакет переложите в высокотемпературное отделение холодильника. 200 г сала нарежьте квадратиками или кружочками. На шампур нанижьте вперемежку сало и печенку и обжарьте над раскаленными древесными углями в мангале. При обжаривании периодически поливайте солевым раствором (на 250 мл воды 25 г соли).

36. ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕК ВПРОК. 900 г бараньих почек вымочите в большом количестве воды, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 10 мес.

За 16 ч до приготовления шашлыка пакет переложите в высокотемпературное отделение. Переложите почки в неокисляющуюся посуду и замаринуйте с 50 мл винного или 3 %-ного уксуса в течение ч. Затем почки нарежьте брусками по 15–20 г, нанижьте на шампуры и жарьте до готовности над раскаленными углями.

37. БЕЛЯШИ С МЯСОМ ВПРОК. 600 г готового дрожжевого теста разделайте на 15 лепешек по 40 г, на середину положите фарш по 48 г. Для фарша возьмите 550 г мяса, 100 г репчатого лука, 75 мл воды, 10 г соли, 2,5 г черного молотого перца.

Пропустите все через мясорубку с крупной решеткой. Края лепешки защипите, придайте округлую форму с отверстием в середине. Беляши разложите на металлическом поддоне, на полиэтиленовом листе. Замораживайте 16 ч. Храните до 10 мес.

Замороженные беляши положите на сковородку с 85 г раскаленного жира и жарьте с двух сторон до готовности.

38. БЕЛЯШИ С ТВОРОГОМ ВПРОК. 300 г творога пропустите через мясорубку или протирочную машину, добавьте яйцо, 50 г сахара, 300 г вязкой манной каши, 0,5 г ванилина, 20 г сливочного масла, соль. Все тщательно перемешайте. Готовьте и замораживайте беляши так же, как в предыдущем рецепте. Храните 4–5 мес.

Замороженные беляши положите на сковородку с 85 г жира и жарьте с двух сторон до готовности.

39. ПИРОГ С МЯСОМ ВПРОК. Приготовьте пресное тесто из 300 г пшеничной муки, 75 г сливочного масла, 75 г воды, посолите. Тесто раскатайте толщиной 2–3 мм.

Приготовьте мясной фарш из 400 г мяса, 135 г репчатого лука, 100 г риса, соли, специй.

На тесто положите фарш и сверните рулетом. Рулет упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните 4–5 мес.

Рулет разморозьте и отварите на пару. Перед подачей на стол разрежьте на порции и полейте топленым маслом.

40. ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ПО-БАШКИРСКИ ВПРОК. Замесите 800 г сдобного пресного теста, разделите его на 10 кусочков и раскатайте сочни. 1 кг мякоти баранины и 10 картофелин нарежьте мелкими кубиками, 3 луковицы мелко нарубите. Все соедините, заправьте солью, перцем, добавьте лавровый лист. На середину сочней положите горкой фарш, края соберите в складки и защипите, оставив небольшое отверстие. Разложите пирожки на полиэтиленовом листе в низкотемпературном отделении на 24 ч. Пирожки упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните до 10 мес.

Пирожки положите на сковороду и поставьте в духовку. Прогрейте 30 мин, выньте из духовки и влейте бульон. Затем снова поставьте в духовку.

41. БУКТЕМЕ КАЗАНСКОЕ С СУБПРОДУКТАМИ ВПРОК. Замесите пресное некрутое тесто из 200 г пшеничной муки, 30 г растительного масла, 2 яиц, 20 мл воды или молока, 10 г сахара, 7 г соли. Тесто разделите на 10 кусков по 33 г. Раскатайте тонкие лепешки, на которые положите фарш, приготовленный из 300 г легкого, 150 г сердца, 70 г печени, 30 г репчатого лука, 40 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, соли и специй. Лепешки

заверните в виде полумесяца, защипите и разложите на металлическом противне на полиэтиленовой пленке. Замораживайте 16 ч. Храните 4–5 мес.

Замороженные пирожки разморозьте и обжарьте во фритюре.

42. РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ ВПРОК. 650 г филе из нежирной рыбы пропустите через мясорубку два раза, добавьте перец, соль, 10 яиц, хорошо перемешайте. Придайте форму рулета, заверните в пергаментную бумагу. Замораживайте 20 ч. Храните до 8 мес.

Замороженный рулет в пергаментной бумаге положите в 1,5 л кипящего молока, разморозьте и варите до полной готовности. Из молока приготовьте соус с добавлением лимонной кислоты.

43. ПИРОГИ МЯСНЫЕ С РИСОМ ВПРОК. Переберите и промойте 150 г риса. Отварите его в подсоленной воде, откиньте на сито, обдайте горячей водой и дайте ей стечь. Вымойте 700 г жирного мяса, мелко нарежьте. Добавьте к нему отварной рис, мелко нарезанные 150 г репчатого лука, перец, соль, 50 г топленого масла. Все тщательно перемешайте.

Приготовьте 500 г дрожжевого теста. Готовое тесто разделите на кусочки по 90 г и раскатайте лепешки величиной с чайное блюдце. На середину теста положите по 100 г начинки, края приподнимите и защипите, оставляя в середине пирога отверстие величиной с пятикопеечную монету, которое закройте тонко раскатанной мелкой лепешкой. Середину лепешки проткните, сделайте из теста пробку и закройте отверстие. Пирог должен быть круглым и высоким. Расстелите лист полиэтиленовой пленки в низкотемпературном отделении холодильника. Замораживайте 16–20 ч. Затем ссыпьте все в полиэтиленовый пакет, пакет запаяйте. Храните до 4–5 мес.

Каждый пирог положите на сковородку, смазанную маслом, смажьте сырым яйцом и посадите в печь. Через 30 мин пирог выньте, откройте отверстие, налейте бульон и, закрыв пробками, снова посадите в печь.

44. ПИРОЖКИ С БРУСНИКОЙ ПО-КОМИПЕРМЯЦКИ ВПРОК. 1 стак. брусники переберите, засыпьте 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку муки, хорошо перемешайте. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес. За 16 ч до употребления пакет с брусникой переложите в высокотемпературное отделение холодильника.

Приготовьте тесто опарным способом. В $^3/_4$ стак. молока разведите дрожжи, 1 ч. ложку сахарного песка и положите часть муки. Опару тщательно перемешайте до однородной массы и поставьте в теплое место для брожения. когда тесто начнет увеличиваться в объеме, добавьте оставшуюся муку, молоко и хорошо вымешайте до тех пор, пока оно не станет однородным и

эластичным.

Тесто поставьте в теплое место для брожения, в процессе брожения обминайте его. Из готового теста приготовьте шарики, затем раскатайте их на лепешки, на середину положите брусничную начинку, края лепешки защипите, придавая форму пирожка.

45. ЭЧПОЧМАК ВПРОК. 700 г мяса промойте и нарежьте мелкими кубиками величиной с лесной орех. Такими же кубиками нарежьте 800 г картофеля и положите его в холодную воду, чтобы он не потемнел. Начинку во избежание потемнения картофеля готовьте порциями на один эчпочмак и сразу эчпочмак ставьте в пустое низкотемпературное отделение холодильника на замораживание. 900 г теста нарежьте равными кусочками по 90 г, сделайте из них шарики и раскатайте лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки положите приготовленную начинку, приподнимите с трех сторон края теста и защипите, а в середине оставьте отверстие, которое закройте пробкой из теста. Получится треугольник.

Все сделанные и замороженные в течение 24 ч эчпочмаки положите в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните 10–12 мес.

Замороженные эчпочмаки положите на смазанную маслом сковороду, помажьте верх эчпочмаков сырым яйцом и посадите в печь. Через 30 мин эчпочмаки выньте, налейте в них бульон и снова посадите в печь или духовку.

46. ПЕРЕМЯЧИ ВПРОК. 500 г дрожжевого теста разделите на кусочки по 50 г, обваляйте на доске в муке и раскатайте лепешки. В середину лепешек положите по 35 г готового сырого мясного фарша и примните. Затем приподнимите края теста и соберите в сборку. В середине оставьте отверстие 1–1,5 см.

Разложите перемячи на полиэтиленовом листе в низкотемпературном отделении холодильника, замораживайте 16–20 ч. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните до 10 мес.

Замороженные перемячи обжарьте в полуфритюре сначала отверстием вниз, затем, когда подрумянятся, переверните и влейте в отверстия кипящее масло. Готовые изделия должны быть однородного светло-коричневого цвета.

47. ГРУДИНКА НА ЗИМУ. С 800 г бараньей грудинки снимите мясистую широкую покромку, разрежьте вдоль на две половинки, плотно упакуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните до 10 мес.

За 16 ч до употребления баранину переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Размороженную

баранину наденьте на шампуры и обжарьте над раскаленными углями, поливая в процессе обжаривания солевым раствором (на 250 мл воды 25 г соли).

Обжаренную грудинку нарежьте тонкими ломтиками.

48. ПЕРЕМЯЧИ ОТКРЫТЫЕ С БУЛЬОНОМ ВПРОК. Замесите 500 г крутого пресного теста, разделите на шарики весом по 50 г и раскатайте их в тонкие лепешки диаметром 8 см, толщиной 0,5 см. Приподнимите края каждой лепешки и придайте ей форму стаканчика. Стаканчики поставьте в низкотемпературное отделение холодильника.

Приготовьте 600 г мясного фарша с луком: из говядины, говядины с бараниной или молодой конины. Фарш должен быть полужидким.

В замороженные стаканчики положите по 60 г фарша, вновь поставьте в низкотемпературное отделение. Через 16 ч стаканчики с фаршем упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните до 10 мес.

Поместите замороженные стаканчики с фаршем на раскаленную, смазанную жиром, сковороду и выпекайте в духовке. Перемячи подавайте к столу с кипящим фаршем.

49. СУМСА СО СЛИВАМИ ВПРОК. 400 г слив вымойте, удалите косточки. Приготовьте 500 г дрожжевого теста. Тесто разделите на кусочки по 50 г. Куски теста раскатайте скалкой. На одну половину раскатанной лепешки положите сливы, накройте другой и защипните края. Пирожки разложите в низкотемпературном отделении холодильника на полиэтиленовом листе. Храните до 10 мес. Замороженные пирожки жарьте на сковороде в 60 г масла.

50. ДУЧМАК С ТВОРОГОМ ВПРОК. Возьмите 100 г теста, дрожжевого или пресного. Раскатайте лепешки диаметром 15–17 см. Приподнимите края теста, защипните в 6 местах, чтобы получилось шестиугольное блюдце. Это блюдце поставьте в низкотемпературное отделение холодильника и подержите, чтобы затвердело. Затем налейте в него размешанные с 50 г творога 3 сырых яйца и снова поставьте на полиэтиленовый лист замораживаться. Через 16 ч упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните до 4–5 мес.

Перед употреблением переложите дучмак на помасленную сковородку и посадите в духовку. На стол подавайте дучмак, смазав его маслом.

51. АСЫП ВПРОК. 250 г баранины, 100 г сердца, 50 г бараньих почек, 120 г бараньей печени пропустите через мясорубку, а 75 г курдючного или внутреннего сала нарежьте мелкими кубиками, добавьте мелко нарезанные 150 г репчатого

лука, 10 г чеснока, соль и перец. Все тщательно перемешайте. Фаршем наполните обработанные 400 г бараньих кишок, нарезанные длиной 10–15 см, и оба конца завяжите. Замораживайте 24 ч. Храните до 10 мес.

За 16 ч до употребления асып переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Наденьте асып на шампур и жарьте над раскаленными углями.

52. ПЕЛЬМЕНИ С ТВОРОГОМ ВПРОК. 1 кг свежего отжатого творога пропустите через мясорубку. Добавьте 4 яйца, 300 г сметаны, посолите, тщательно перемешайте.

Приготовьте 750 г теста, раскатайте слоем немного толще, чем обычно для пельменей, кружочки нарежьте диаметром 6–7 см. В кружки теста положите по ст. ложке творога. Заверните половину теста, края защипните, кончики не соединяйте. Пельмени с творогом должны иметь форму полумесяца. Разложите их на полиэтиленовом листе в морозильной камере. Замораживайте 16 ч. Замороженные пельмени положите в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните до 4–5 мес.

Перед употреблением засыпьте пельмени в кипящую подсоленную воду, отварите, откиньте на дуршлаг и подавайте на стол со сливочным маслом.

53. ПЕЛЬМЕНИ С ВИШНЯМИ ВПРОК. 1 кг крупных мясистых вишен обмойте, удалите косточки. Приготовьте 750 г теста для пельменей. В каждый кружок теста положите по 2–3 ягоды. Пельмени разложите на полиэтиленовом листе в низкотемпературном отделении холодильника. Замораживайте 24 ч.

Замороженные пельмени положите в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните до 10 мес.

Перед употреблением пельмени засыпьте в кипящую подсоленную воду. Сварите, выберите дуршлагом и остудите. Разложите пельмени в тарелки, засыпьте 200 г сахарного песка и залейте 500 г сметаны.

54. ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ ПО-КАЗАХСКИ. 350 г маринки, судака, щуки, сазана или карпа разделайте на филе без кожи и костей, измельчите на мясорубке, смешайте с 60 г очищенного и измельченного лука, посолите, поперчите, хорошо перемешайте. Из 300 г муки, 110 г воды, 1 яйца и 10 г соли приготовьте тесто. Тесто раскатайте в сочень, на него с одного края положите шарики рыбного фарша (по 5–6 г). Тесто заверните, выемки защипните, придавая форму пельменей. Пельмени разложите на металлическом поддоне на полиэтиленовом листе, замораживайте 16 ч. Храните 4–5 мес.

Перед употреблением замороженные пельмени высыпайте в

кипящую воду с добавлением соли, лука, специй, в широкую низкую посуду с вставной сеткой. 3–4 мин варите, помешивая. Когда пельмени всплывут на поверхность, решетку выньте и дайте воде стечь. Затем пельмени переложите в кастрюлю; чтобы не склеились, полейте 75 г сливочного масла.

55. МИ-ПУЖУК. 200 г бараньих мозгов и 130 г баранины пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавьте 240 г мелко нарубленного репчатого лука и 170 г промытого риса, заправьте солью, перцем и взбейте с добавлением воды. Фаршем набейте кишки, перевяжите их шпагатом. Замораживайте 16 ч. Храните до 10 мес.

Перед употреблением кишки в нескольких местах проколите поварской иглой и положите в холодную воду. Доведите до кипения и варите в подсоленной воде 1 ч. Подавайте в горячем или холодном виде.

56. БАРАНИНА С ПОМИДОРАМИ ВПРОК. 600 г баранины пропустите через мясорубку, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. 800 г помидоров упакуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте: баранину 16 ч, помидоры — 24 ч. Храните: баранину 10 мес., помидоры — 10–12 мес.

Баранину перед употреблением разморозьте в пакете в холодной воде и положите в горшочки вперемешку с замороженными помидорами. Добавьте 120 г поджаренного лука, перец, соль, взбейте 4 яйца и залейте, поставьте в духовой шкаф, запеките.

57. КОНИНА ТУШЕНАЯ ВПРОК. 1,5 кг мякоти конины разрежьте на куски весом по 40 г. Каждый кусочек посыпьте солью, перцем, смажьте горчицей, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 10 мес.

За 12 ч до употребления переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Замороженное мясо зажарьте на сильно разогретой сковороде с жиром, после чего переложите в кастрюлю, добавьте бульона или кипятка и тушите.

Отдельно испеките 1,5 кг целых картофелин, сложите в кастрюлю с мясом, добавьте овощной соус по-татарски. Приготовление соуса: очищенную морковь нарежьте тонкими кружочками, лук — кольцами, положите в сотейник, залейте 100 г бульона и поставьте на огонь. После закипания добавьте соль, перец горошком, доведите до готовности. За 5 мин до окончания варки положите лавровый лист, 50 г топленого масла.

Тушите все вместе до готовности.

58. КОНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ. Мякоть конины — 700 г — обмойте, очистите от сухожилий, нарежьте кусками длиной

15 см, а шириной с пол-ладони. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20–24 ч. Храните до 10 мес.

Перед употреблением пакеты с мясом погрузите в холодную воду. Размораживайте так, чтобы куски отделились друг от друга. Натрите их солью, перцем, чесноком и обжарьте на сильно разогретой с жиром сковороде. Обжаренное мясо положите в гусятницу, обложите сверху нашинкованными кольцами репчатого лука, поверх лука положите 700 г нарезанного кружками сырого картофеля, затем снова добавьте специи — соль, перец, лавровый лист. Блюдо залейте бульоном или кипятком, плотно закройте и тушите до готовности.

Прежде чем подать на стол, мясо нарежьте на небольшие куски, по краям блюда разложите картофель, а сверху посыпьте обжаренным луком и полейте выделившимся при жарке соком.

59. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 10 крупных помидоров хорошо промойте, срежьте с нижней стороны $^1/_4$ часть, удалите семена и вырежьте часть мякоти.

350 г свежих грибов промойте, мелко изрубите, поджарьте с топленым свиным салом до испарения жидкости, 125 г репчатого лука изрубите, поджарьте на масле. Грибы и лук смешайте, добавьте крепкий бульон, 75 г томатной пасты, мякоть помидоров, 50 г хлебных крошек. Проварите, помешивая.

Приготовленные помидоры заполните фаршем, аккуратно уложите в полиэтиленовый пакет вверх отверстием в один ряд. Пакет запаяйте. Замораживайте пакет горизонтально 24 ч. Храните до 4 мес.

Перед употреблением положите замороженные фаршированные помидоры на смазанный противень, сбрызните маслом, разморозьте и запеките в духовом шкафу.

60. ПЕРЕЦ ПО-КАЗАХСКИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Приготовьте для фарширования 1,2 кг сладкого перца, заполните перцы размоченной, натертой и смешанной с 5 сырыми яйцами и красным перцем 650 г брынзы. Затем перцы плотно упакуйте в четыре полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8 мес.

За 16 ч перед употреблением пакеты с перцем переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Перцы обжарьте на противне, добавьте катык, доведите до готовности в духовом шкафу. При подаче на стол полейте соком, в котором тушили перец.

61. ОГУРЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Промойте 200 г свежих огурцов, очистите их от кожицы. Нарежьте ломтиками,

запанируйте в муке и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Разморозьте и обжарьте огурцы в масле на сковороде, посолите, поперчите. Обжаренные огурцы положите в глубокую кастрюлю, добавьте 70 г бульона, 10 г томата-пюре, 40 г сметаны, закройте крышкой и тушите на слабом огне.

62. ТОМАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 2,2 кг целых томатов упакуйте в 4 полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

За 16 ч до употребления пакеты с томатами переложите в высокотемпературное отделение холодильника. Размороженные томаты нарежьте ломтиками толщиной 1 см, посолите, посыпьте черным молотым перцем, запанируйте в 100 г сухарей, смочите в трех взбитых яйцах с томатным соком, оставшимся после резки томатов, обжарьте в сильно разогретом фритюре.

63. КАБАЧКИ С ДУШИСТЫМ ЛУКОМ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Очистите и нарежьте кружочками толщиной 1 см 1,6 кг кабачков. Добавьте 50 г бланшированного, мелко нашинкованного душистого лука и 200 г мелко нарубленного сладкого перца. Плотно упакуйте в три полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением выложите содержимое пакета на сковороду и разморозьте, припустите на медленном огне. Готовые кабачки уложите на блюдо, полейте растопленным сливочным маслом.

64. ПОМИДОРЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 500 г помидоров нарежьте на 4 части и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением поджарьте в 75 г топленого масла 100 г репчатого лука. Возьмите замороженные помидоры, разморозьте, добавьте к луку и тушите, положите 4 растертых зубчика чеснока, сало, перец и припустите 20 мин.

65. КОТЛЕТЫ УРАЛЬСКИЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 1,4 кг филе судака или сазана слегка отбейте, на середину уложите фарш из мелко нарубленных 10 яиц, сваренных вкрутую, 340 г пассерованного репчатого лука, 90 г белого хлеба, замоченного в 100 г молока, заправленного специями и солью, добавьте 25 г охлажденного сливочного масла, заверните фарш в филе рыбы и завяжите оба конца. Филе с фаршем упакуйте в 4 полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 16–20 ч. Храните 4–5 мес.

Перед употреблением котлеты опустите в воду до разделения кусочков филе. Запанируйте в 30 г пшеничной муки, хлебной крошке, разморозьте, жарьте и доведите до готовности в духовом

шкафу.

66. ЖЕЛУДОК ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Желудок выверните наизнанку, выбросьте содержимое, промойте в теплой воде и тщательно соскоблите, удалите верхний слой и обмойте желудок с обеих сторон холодной водой. Затем неплотно уложите в полиэтиленовый пакет, залейте водой так, чтобы весь желудок был ею покрыт. Пакет запаяйте. Замораживайте 16 ч. Храните до 10 мес.

Перед употреблением выньте из пакета и размораживайте в холодной воде. Выньте из воды, нарежьте кусками, положите в соленую холодную воду и варите.

Сварившийся желудок выньте, нарежьте квадратиками 3 × 3 см, добавьте луковицу, нарезанную и поджаренную на масле, бульон, перец, 1–2 лавровых листа и поставьте тушить.

67. ВЫМЯ ЗАМОРОЖЕННОЕ. Коровье вымя тщательно вымойте вначале в пресной, затем в соленой воде, нарежьте на куски по 400 г, уложите в полиэтиленовый пакет по 1 куску, залейте водой. Пакеты запаяйте. Замораживайте 16 ч. Храните до 10 мес.

Размораживайте, вынув из пакета, в холодной воде. Выньте из этой воды, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите и варите до готовности.

68. КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-КАЗАХСКИ, ЗАМОРОЖЕННАЯ. В обработанной курице сделайте надрез кожи вдоль спинки, снимите с костей кожу с мякотью. Оставшееся мясо отделите от костей и вместе с 300 г баранины пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

40 г риса хорошенько промойте и варите до полу готовности, чтобы он был рассыпчатым. 50 г репчатого лука нашинкуйте и пассеруйте на 40 г сливочного масла до готовности. 30 г изюма промойте. Сырое яйцо смешайте со 140 мл молока.

Подготовленное мясо, рис, изюм, лук, яичный льезон смешайте и заправьте молотым перцем и корицей. Этим фаршем наполните снятую с костей кожу курицы. Сшейте спинной надрез. Курицу заверните в чистую салфетку, перевяжите шпагатом, упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 4–5 мес.

Перед употреблением курицу выньте из пакета и положите в кастрюлю. Залейте бульоном, чтобы она полностью покрылась жидкостью, и варите до готовности, охладите в том же бульоне.

69. КУРИЦА ЗАМОРОЖЕННАЯ «ПОД СНЕГОМ». Приготовленную тушку курицы 1,5 кг упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 8 мес. Тушку разморозьте в кастрюле с горячей водой на огне и

обжарьте до готовности на сковороде. Разрежьте на порции, положите на блюдо, загарнируйте солеными огурцами, отварными грибами, свеклой, салатом из свежей капусты общим весом 1 кг.

Приготовьте соус: разотрите желтки 10 яиц, сваренных вкрутую, добавьте горчицу, уксус, соль, 400 г сметаны. Облейте куски курицы вместе с гарниром. Сверху покройте белком 10 яиц, взбитых в густую пену. Поставьте в духовой шкаф на 2–3 мин, чтобы белок зарумянился, края украсьте клюквой, рябиной или брусникой.

70. КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ. Из 6 яиц, 0,5 стак. молока и 100 г сливочного масла приготовьте омлетную массу. Курицу тщательно обработайте, удалив внутренности. Осторожно отделите кожу по всей поверхности тушки и через шейное отверстие влейте хорошо взбитую омлетную массу. Отверстие зашейте, тушку заверните в марлю и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 4–5 мес.

Перед употреблением тушку птицы выньте из пакета, залейте горячей водой и варите на медленном огне. Готовую курицу охладите, порежьте на куски и выложите на блюдо. Приготовьте желе, для чего предварительно замоченный желатин растворите в 750 г горячего осветленного бульона, доведите его до кипения, затем процедите.

Перед подачей на стол блюдо украсьте овощами, зеленью, лимоном, залейте желе и дайте остыть.

71. КУРОПАТКА ЗАМОРОЖЕННАЯ ПО-КАЗАХСКИ. 10 тушек перепелок или куропаток ощиплите, отрубите ножки, шейку с головой, крылышки, затем выпотрошите через горловое отверстие, промойте и обсушите. Сделайте надрезы над коленным суставом, проденьте ножку в ножку. Упакуйте по 2 шт. в полиэтиленовые пакеты. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 8 мес.

Перед употреблением тушки натрите солью, перцем и полейте 25 мл 3 %-ного уксуса, наденьте на шампур, разморозьте и жарьте над раскаленными древесными углями в мангале, поливая солевым раствором (на 250 мл воды 25 г соли).

72. РАГУ ОВОЩНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ. 600 г подготовленных баклажанов разрежьте вдоль, каждую половину еще на 4–5 частей, смешайте с 200 г нашинкованного репчатого лука и 300 г моркови, 150 г сладкого перца, нарезанного полукольцами. Все упакуйте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением смесь выложите на сковороду, на

медленном огне разморозьте и припустите. Тушите 600 г свежей или квашеной капусты с размороженными овощами. Всю массу залейте бульоном. Заправьте 15 г рубленого чеснока, солью, перцем и тушите в духовом шкафу до готовности.

73. ИНДЕЙКА ЗАМОРОЖЕННАЯ ФАРШИРОВАННАЯ. Выньте из индейки печень, желудок, сердце и упакуйте индейку и субпродукты в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 8 мес.

Тушку выложите на воздух. Субпродукты выложите в слабоподсоленную воду, разморозьте и слегка отварите. Пропустите через мясорубку с 200 г мякоти белого хлеба. В полученную массу положите две ложки топленого масла, 4 яйца, добавьте соль, перец, все перемешайте и начините индейку. Тушку положите на сковороду с маслом и жарьте в духовке до готовности.

74. ГЛУХАРЬ ЖАРЕНЫЙ ВПРОК. Обработанную тушку глухаря хорошо промойте. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 8 мес.

Замороженную тушку обвяжите тонкими ломтиками свиного сала (200 г), посолите, посыпьте перцем. Молодых глухарей размораживайте и жарьте над углями, как шашлык.

75. РЫБА ЗАМОРОЖЕННАЯ. 1 кг мелкой обработанной рыбы разложите на полиэтиленовый лист в морозильном отделении холодильника так, чтобы рыбы не касались друг друга. Замораживайте 16 ч. Замороженную рыбу ссыпьте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните до 8 мес.

Перед употреблением замороженную рыбу окуните в жидкую сметану и жарьте на раскаленной сковороде с жиром до полуготовности. Затем на рыбу положите 1 кг нарезанного кружочками картофеля, мелко нашинкованные 200 г репчатого лука, лавровый лист, посолите, поперчите, долейте 0,5 л молока, закройте крышкой и тушите на медленном огне.

76. ПИРОГ ПО-ДОМАШНЕМУ ВПРОК. 200 г ягод черники или черной смородины растолките с 50 г сахарного песка. Упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 16 ч. Храните 10–12 мес.

Возьмите 250 г творога и 250 г муки, добавьте 100 г сливочного масла и 20 г сахара, замесите тесто. Ягоды в пакете разморозьте в холодной воде. Тесто раскатайте, на круглый сочень положите начинку, края немного загните вверх, испеките в духовом шкафу, после чего ягоды слегка посыпьте сахарным песком.

77. КОРТ ИЗ КЕФИРА С МАСЛОМ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 1,5 л кефира поставьте в сковородке на сильный огонь. Когда жидкость закипит, огонь уменьшите и продолжайте кипятить при непрерывном помешивании. Масса становится желтой, влага испаряется, и корт остается в виде желтых крупинок. Высушенный корт истолките в ступе и просейте. Затем добавьте 1 стак. молока и поставьте кипятить. Медленным кипячением доведите корт до пюреобразного состояния, затем добавьте 300 г растопленного сливочного масла, 300 г меда или варенья и держите еще 10 мин на медленном огне. Потом корт разложите в полиэтиленовые пакеты. Пакеты запаяйте. Замораживайте 16 ч.

Храните 4–5 мес.

За 16 ч до использования пакеты выложите в высокотемпературное отделение холодильника.

78. ШНИЦЕЛЬ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Из кочана вырежьте кочерыжку, листья обдайте крутым кипятком, охладите и плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 14 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением разморозьте в пакете в холодной воде. Возьмите по два листа, один смажьте 1 ст. ложкой сметанного соуса, на него положите другой лист, слегка придавите и придайте овальную форму. Затем запанируйте в муке, смочите в яйце и обваляйте в молочных сухарях. Жарьте до образования румяной корочки. При подаче на стол полейте 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла, отдельно подайте сметану.

79. КАПУСТА КОЛЬРАБИ ЗАМОРОЖЕННАЯ. 4–5 шт. кольраби очистите, нарежьте небольшими ломтиками и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

Перед употреблением разморозьте в пакете в холодной воде до разделения кусочков. Запанируйте в 2 ст. ложках пшеничной муки и слегка обжарьте на 2 ст. ложках сливочного масла. Затем положите в кастрюлю, добавьте молотый перец, корицу и заправьте $^1/_4$ стак. сметаны, смешанной с 2 ст. ложками томата-пюре. Тушите кольраби под крышкой на слабом огне. При подаче на стол посыпьте зеленью петрушки и укропа.

80. КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ. 20 листьев пекинской капусты нарежьте соломкой, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

Перед употреблением содержимое пакета отогрейте, не вскрывая, в холодной воде до разделения листьев. Выложите капусту на сковороду, смазанную 2 ст. ложками сливочного масла, посолите и припустите. Раздвиньте капусту по краям, а в середину осторожно вбейте 2 яйца, не повреждая желток.

81. ТОМАТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 8 одинаковых по размеру томатов вымойте и уложите в полиэтиленовый пакет, пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

За 16 ч до употребления пакет с томатами переложите в высокотемпературное отделение холодильника. У томатов сверху срежьте крышечки, выньте сердцевину. Наполните 300 г мясного или грибного фарша, но не доверху. Накройте помидоры крышечками. Затем сложите в кастрюлю, положите 100 г шпика кусочком и слегка потушите. Вынутые из плодов сердцевины

протрите через сито и приготовьте из бульона томатный соус, залейте этим соусом томаты и тушите до готовности.

82. КАБАЧКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 4 некрупных молодых кабачка нарежьте небольшими кружочками, удалите сердцевину, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

Перед употреблением разморозьте в пакете в холодной воде до разделения кружочков. Слегка посыпьте кабачки мукой или сухарями и поджарьте на сковороде с обеих сторон. Начините их 600 г котлетного фарша. Затем кастрюлю смажьте изнутри маслом и посыпьте сухарями, положите кабачки слоями и залейте 200 г растопленного сливочного масла и 1 стак. сметаны. Тушите до готовности.

83. ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ ВПРОК. Два сырых кабачка очистите от кожицы, удалите семена, натрите на терке и плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 16–20 ч. Храните 8-10 мес.

Размораживайте в пакете в холодной воде. Смешайте с 2 ст. ложками пшеничной муки, двумя яичными желтками и посолите. Осторожно введите взбитый белок от двух яиц, перемешайте. Оладьи пеките на сковороде в кипящем масле. При подаче на стол полейте сметаной.

84. ШНИЦЕЛЬ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ВПРОК. 300 г молодых баклажанов испеките, очистите от кожицы, разрежьте вдоль пополам. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

Перед употреблением размораживайте в пакете в холодной воде до разделения половинок плодов. Обваляйте в муке или в сухарях, смочите в яйце и поджарьте в сильно разогретом фритюре. Подайте с кислым молоком, смешанным с мелко нарезанной зеленью петрушки, измельченным чесноком и солью.

85. ШЕРБЕТ ГУСТОЙ ИЗ МАЛИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 1 кг малины переберите, промойте и, откинув на дуршлаг, дайте стечь воде. Малину упакуйте в два полиэтиленовых пакета, пересыпая при этом 200 г сахара. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните до 10–12 мес.

Замороженные ягоды пересыпьте в мешочек из двух слоев марли и повесьте так, чтобы сок из размороженной малины стекал в посуду. В полученный сок всыпьте сахарного песка 1:1 по весу, прокипятите 5 мин и охладите.

86. НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА. 1 кг целых плодов шиповника промойте холодной водой, засыпьте в два полиэтиленовых пакета. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Замороженные плоды залейте кипятком, прокипятите 10 мин, после чего оставьте настаиваться 24 ч. Настой процедите. Плоды промойте холодной водой, разотрите в ступке, залейте кипятком, кипятите, закрыв крышкой, 10 мин, после чего дайте настояться 2 ч и процедите.

87. КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНО-РЯБИНОВЫЙ. Промойте 700 г яблок и 300 г ягод рябины в холодной воде, яблоки разрежьте на четыре дольки, удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Во второй пакет упакуйте рябину. Пакеты запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Замороженные яблоки выложите в кастрюлю и залейте холодной водой. Поставьте кастрюлю на огонь. Пакет с рябиной отогрейте в теплой воде. Когда яблоки разварятся, выньте их, протрите через сито и опять положите в кастрюлю с отваром. Затем добавьте 300 г сахарного песка, вскипятите, влейте разведенные в холодной воде 100 г картофельной муки, отжатый рябиновый сок и вскипятите еще раз.

88. ЧАЙ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ВПРОК. Зеленые листья черной смородины промойте холодной водой, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Замораживайте 16 ч. Храните 10–12 мес.

Содержимое пакета заложите в чайник, заварите кипятком. Поставьте на огонь до закипания. Уберите с огня, плотно закройте чайник полотенцем и дайте настояться 3 мин.

89. ТАТЛЫ ИЗ ЯГОД И ВЗБИТЫХ ЯИЦ ВПРОК. 400 г земляники промойте, переберите, разомните ягоды и плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 16 ч. Храните 10–12 мес.

Разморозьте в пакете в теплой воде. Отожмите сок. Добавьте 200 г сахарного песка и хорошо размешайте. Отделите белок от желтка у 6 яиц и взбейте его. Во взбитый белок влейте яблочный сок и тщательно перемешайте. Полученную массу переложите в глубокую сковородку, смазанную маслом, обсыпьте сахарной пудрой и испеките в духовке. Во время выпечки татлы значительно увеличиваются в объеме. Когда верх зарумянится, выньте татлы из духовки и охладите.

90. ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРАСНЫМ ТВОРОГОМ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 6 яблок вымойте и чайной ложкой удалите сердцевину с семенами. Для приготовления красного творога — 1 л свежего молока вскипятите, соедините с 500 мл кислого молока или кефира, затем варите на медленном огне до выпаривания, чтобы получилась густая творожная масса светло-коричневого цвета. Массу слегка охладите, соедините с 1 ст. ложкой сахара и половиной яйца. Подготовленные яблоки начините и упакуйте в

полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Храните 4–5 мес.

Яблоки запеките в духовке, подлив предварительно на противень немного воды. Перед подачей на стол яблоки посыпьте сахарной пудрой.

91. НАПИТОК ИЗ КАЛИНЫ ВПРОК. 250 г калины промойте холодной водой, разомните. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет, пересыпая 150 г сахара. Пакет запаяйте. Замораживайте 20 ч. Храните 10–20 мес.

Содержимое пакета выложите в кастрюлю, влейте 1 л воды, дайте закипеть. Охладите, процедите.

92. НАПИТОК ИЗ РЯБИНЫ ВПРОК. Переберите 300 г рябины (любого сорта), промойте теплой водой. Упакуйте в полиэтиленовый пакет, пересыпая 200 г сахара. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением содержимое пакета высыпьте в тарелку, налейте воды, чтобы она покрывала ягоды, накройте крышкой и поставьте на огонь. Кипятите 5 мин. Воду слейте в отдельную посуду. Ягоды отожмите, а сок соедините с отваром, добавьте воды до 2 л и снова поставьте на огонь и еще раз прокипятите 5 мин.

Напиток охладите и поставьте на сутки в высокотемпературное отделение холодильника.

93. НАПИТОК ИЗ ЧЕРЕМУХИ ВПРОК. 300 г ягод черемухи переберите, промойте, смешайте с 200 г сахара, упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Разморозьте в пакете в теплой воде, отожмите, в сок добавьте до 2 л воды и прокипятите 3 мин. Охладите.

94. ТАЛКАН ИЗ КУКУРУЗЫ ВПРОК. Отделите от початков

400 г кукурузы. Ссыпьте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением кукурузу разморозьте и обжарьте на сковороде. Мелко растолките, смешайте с 350 г сливочного масла и 250 г сахарной пудры. Подавайте к чаю.

95. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ВПРОК. 1,2 кг яблок очистите, удалите сердцевину и нарежьте на тонкие дольки и кружочки. Яблоки пересыпьте 200 г сахарного песка и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Перед употреблением приготовьте дрожжевое тесто и разделите его на две части ($^2/_3$ и $^1/_3$). Большую часть скатайте в виде шара, оставьте на 30 мин, затем раскатайте в лист толщиной 0,5 см. Положите пласт на сковороду, смазанную маслом, меньшую по размерам пласта на 2 см от его края. Разморозьте в пакете, в теплой воде, яблоки. Уложите их ровным слоем, посыпьте сахарным песком, облейте небольшим количеством топленого масла. Раскатайте оставшуюся часть теста, положите поверх начинки, защиплите края и дайте пирогу подняться. Когда пирог поднимется, смажьте его сырым яйцом и поставьте в духовку.

96. ПИРОГ С БРУСНИКОЙ ВПРОК. Промойте 600 г брусники. Засыпьте ее в полиэтиленовый пакет, пересыпав 200 г сахарного песка. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Выложите содержимое пакета в кастрюлю, добавьте воды, чтобы покрывала ягоды, 40 г крахмала, 20 г масла, разморозьте и сварите до полуготовности.

Поставьте сдобное тесто. Разделите его пополам. На смазанную маслом сковороду выложите раскатанное тесто, смажьте маслом, поверх положите брусничную начинку, затем снова слой раскатанного теста (более тонкий, чем первый). Края защиплите, смажьте яйцом, посыпьте мукой или сахарным песком и поставьте в духовку.

97. НАПИТОК ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ВПРОК. 30 г барбариса переберите, промойте и упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 10–12 мес.

Замороженный барбарис высыпьте в воду, разморозьте и варите. Затем дайте настояться 2 ч, барбарис разотрите и отвар процедите. В охлажденные кипяченые 800 мл воды влейте отвар барбариса, 125 г сахарного сиропа, 50 мл сухого красного вина. Напиток охладите и при подаче в фужер положите кусочек пищевого льда.

98. ЖЕЛЕ ИЗ АЙВЫ ЗАМОРОЖЕННОЙ. Из плодов айвы (1 кг) удалите поврежденные части, нарежьте айву дольками, промойте.

Дольки айвы разомните, пересыпая 200 г сахарного песка. Плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет. Пакет запаяйте. Замораживайте 20–24 ч. Храните 8-10 мес.

Перед употреблением айву в упаковке отогрейте в теплой воде. Слейте сок, айву отожмите, залейте теплой водой (0,5 л) и снова отожмите сок. Желатин (20 г) замочите в холодной воде, раствор процедите, разведите небольшим количеством горячей воды и смешайте с соком. Разлейте в формочки и дайте застыть. Подавайте желе охлажденным.

99. ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ С МАЛИНОЙ И ПЕНОЙ. 200 г малины охладите в высокотемпературном отделении холодильника в течение 3–4 ч. Отделите плодоножки, промойте ягоды, после чего выдержите сутки в самом холодном месте холодильника. Засыпьте в пакет, пересыпая 50 г сахара. Пакет встряхните и запаяйте. Замораживайте 24 ч. Храните 8-10 мес.

Перед употреблением разморозьте в упаковке в теплой воде. Перед подготовкой блюда к столу взбейте яичные желтки (4 шт.) и белки (4 шт.) с сахаром (15 г) и тщательно перемешайте их с малиной.

100. ЧЕРНИКА ЗАМОРОЖЕННАЯ. Отберите крупные зрелые ягоды, вымойте и обсушите. Замораживайте россыпью на картонном поддоне с бортами высотой 2–2,5 см. Замороженные ягоды ссыпьте в полиэтиленовые мешочки, запаяйте их и храните в холодильнике.

101. ЧЕРНИКА, ЗАМОРОЖЕННАЯ С САХАРОМ. Подготовленные ягоды смешайте с сахаром в соотношении 3:1. Осторожно, чтобы не повредить чернику, переложите ее в тару, заморозьте, затем укупорьте в полиэтиленовый пакет и уберите на хранение в морозильную камеру.

102. АРБУЗ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Арбуз помойте, нарежьте, сложите в полиэтиленовые пакеты и быстро заморозьте. Храните при температуре минус 18° и относительной влажности не менее 90 %.

103. ДЫНЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ. При замораживании на качество продукции значительно влияет скорость этого процесса, сорт и степень зрелости дыни. Лучше использовать сетчатые, зрелые, плоды с большим количеством мякоти. Мучнистые сорта и невызревшие плоды не пригодны для замораживания.

Лучший способ — быстрое замораживание дыни в 50 %-ном сахарном сиропе. Это не вызывает изменения консистенции мякоти, но она несколько теряет вкус. Продукт при замораживании немного светлеет.

Дыни вымойте, нарежьте кусочками, поместите в банки, залейте сиропом и поставьте в морозильную камеру.

Практически все бахчевые при быстром замораживании сохраняют свои пищевые и диетические качества.

104. ТЫКВА ЗАМОРОЖЕННАЯ. Мякоть тыквы без семян сварите до мягкости и протрите через сито. Измельчите ядра грецких орехов и вместе с изюмом и небольшим количеством ванилина добавьте к тыквенному пюре и взбейте. Получится вкусный и ароматный тыквенный крем. Его разложите в мелкие формочки и заморозьте.

105. ЩАВЕЛЬ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Замораживать можно щавель дикорастущий, но лучше культурный, у которого листья нежнее и крупнее. Кроме того, он должен быть молодым, т. е. без цветочной стрелки.

Крупные листья сначала разрежьте поперек. Если этого не сделаете, в борще останутся длинные и довольно прочные листовые жилки. Мелкие листочки можно не резать.

Затем щавель бланшируйте 1–1,5 мин, причем воды старайтесь брать столько, чтобы она только покрывала щавель. После этого листья щавеля разложите в банки или формочки для замораживания, но сразу не ставьте в низкотемпературную камеру холодильника, а дайте остыть 1–2 ч.

Замороженный щавель можно хранить до 6 мес. без существенной потери качества. Заготавливать щавель целесообразно с июня на протяжении 1–1,5 мес., пока не появятся в большом количестве другие летние овощи. Если же свежий щавель появится в осенние месяцы (второй сбор), то очень удобно заморозить его для употребления зимой.

Для приготовления зеленого борща брикетик щавеля, не размораживая, опустите в кастрюлю, где уже варятся другие овощи. После закипания борщ можно подавать к столу.

Подобным же образом можно замораживать шпинат.

106. ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ (ПЕРО) ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Лук очистите, отбракуйте пожелтевший, завядший, с другими дефектами и вымойте. Замораживать его можно по-разному.

а) Нарежьте зеленый лук поперек на кусочки длиной 5-10 мм и бланшируйте 0,5 мин. Затем лук охладите, плотно уложите в формы и заморозьте. При употреблении от общего брикетика отрезайте необходимое количество. Можно замороженный зеленый лук оттаять на сковороде в небольшом количестве растительного или животного жира.

б) Обжарьте свежий лук до полной готовности, а потом заморозьте. Перед употреблением его нужно только подогреть на сковороде или в кастрюле. Таким же образом можно замораживать и хранить обжаренный репчатый лук.

При замораживании обжаренного зеленого или репчатого

лука имейте в виду, что обычное растительное масло в условиях домашнего холодильника не затвердевает, поэтому готовый лук, во избежание вытекания из него масла, храните в жестяных или стеклянных банках. В этом случае лук не смерзается в общую массу и его легко брать частями.

107. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ. Свежую цветную капусту очистите от верхних покровных листьев, вымойте и разделите на соцветия, а затем бланшируйте 2–3 мин в слегка подсоленной воде. Бланшированные соцветия сразу плотно уложите в неглубокую картонную коробочку, выстланную целлофаном; или полиэтиленом, и в этой же коробочке, тщательно укупоренной, храните до употребления в пищу. Срок хранения — до 6 мес.

Вынутые из холодильника коробки с замороженной цветной капустой вскройте и капусту погрузите в кастрюлю с горячей водой. Как только брикет распадется на соцветия, их можно отварить или обжарить так же, как свежую цветную капусту. При замораживании хорошо сохраняются вкус, аромат и приятная хрустящая консистенция свежесваренной или свежеобжаренной цветной капусты, чего нельзя добиться ни при каком другом способе консервирования.

108. САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Молодые огурцы с нежной кожицей и мелкими недоразвитыми семенами вымойте и, не подвергая бланшировке или какой-либо другой обработке, разрежьте на кружки толщиной не более 3 мм. Эти кружки плотно уложите в формы или в подготовленные картонные коробки и заморозьте.

У замороженных огурцов хорошо сохраняется аромат, и они могут быть использованы в любое время года при изготовлении салатов, окрошки. Срок хранения замороженных огурцов — до 6 мес.

109. СУП БОЛГАРСКИЙ ТАРАТОР ВПРОК. Свежие огурцы вымойте, очистите от кожицы, нарежьте кубиками и смешайте с мелко нарезанным зеленым укропом. Отдельно возьмите кислое молоко, добавьте к нему по вкусу соль и тщательно взболтайте. Огурцы плотно насыпьте в банку или полиэтиленовый мешочек и залейте кислым молоком. Все вместе заморозьте. Перед употреблением суп разморозьте в тарелке без подогревания. Употребляйте в холодном виде.

110. ГРИБЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Для замораживания отберите только хорошие, свежие, доброкачественные грибы, желательно каждый вид отдельно. После сортировки, мойки и чистки грибы ополосните и крупные нарежьте кусочками. Затем грибы бланшируйте 5–7 мин в кипящем рассоле (2 % соли), охладите,

переложите в банки, залейте холодным рассолом от бланширования и поместите в морозильную камеру холодильника.

Чтобы в дальнейшем приготовить жареные грибы, банку с замороженными грибами отогрейте в теплой воде. Слейте избыток рассола, а грибы выложите на сковороду, добавьте жир, резаный репчатый лук, соль по вкусу и жарьте 15–25 мин. В конце обжаривания добавьте сметану и тушите еще некоторое время.

111. СМОРЧКИ И СТРОЧКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Промытые и нарезанные грибы отварите в течение 5–7 мин в воде, а затем слейте эту воду. Грибы слегка отожмите, сполосните холодной водой. После этого варите их до готовности или обжаривайте с добавлением жира, пряностей и соли. Готовые отваренные или обжаренные сморчки и строчки разложите в формы и после охлаждения поставьте в морозильник.

Таким способом можно заготовить несколько кг замороженных грибов, которые вполне заменяют свежие. Употребляйте их после размораживания и подогревания в кастрюле или на сковороде. Таким путем используйте замороженные сморчки и строчки в течение мая-июля, до появления свежих летних грибов.

112. БЕЛЫЕ И ДРУГИЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Белые грибы очень хороши в замороженном виде. При подготовке молодые грибы отделите от старых. Если грибов много, то шляпки отделите от ножек и обрабатывайте отдельно. Грибы варите или жарьте до полной готовности, а затем выньте из воды, плотно уложите в формы для замораживания. Жидкость же, оставшуюся после варки, используйте для супов.

При варке крупных белых грибов обычно от шляпок отделяются длинные нитевидные споровые трубочки (желтые), которые распределяются по всей жидкости, делая ее непрозрачной, густой. В этом случае жидкость также не следует выбрасывать, так как она содержит все ценные питательные вещества грибов и обладает приятным грибным вкусом и ароматом. Ее используйте для приготовления первых блюд и соусов. Если же жидкости мало, ее рекомендуется охладить и заморозить в формах или банке, и использовать через несколько дней. Она будет не хуже свежеприготовленной.

Так же, как белые, замораживайте различные трубчатые грибы: подберезовики, подосиновики, маслята, моховики.

113. ГРИБЫ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Почти у всех пластинчатых грибов консистенция шляпок и ножек более плотная, чем у трубчатых, за исключением лишь нежной консистенции самих споровых пластинок у сыроежек, волнушек,

шампиньонов. Некоторые же пластинчатые грибы довольно жесткие, например, осенние опята и лисички, особенно в конце сезона.

Тем не менее общее правило остается таким же — перед замораживанием грибы варите или обжаривайте до полной готовности. Если грибы не становятся мягкими, лучше их не замораживать, а использовать в свежем виде или замариновать.

Очень хороши в замороженном виде отваренные или жареные молодые шампиньоны, рыжики, крупные и мясистые сыроежки. Опята лучше замораживать без ножек, которые обычно бывают очень жесткими.

Храните все замороженные грибы до 6 мес.

114. ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Вылущенный из стручков молодой сладкий горошек засыпьте в кипящую воду на 1,5 мин, охладите в холодной воде, обсушите, насыпьте в полиэтиленовые пакеты или картонные коробки и заморозьте.

Замороженный горошек перед употреблением требует тепловой обработки: положите его в кипящую воду и варите 6–8 мин. Используйте для приготовления салатов, первых блюд, в качестве гарнира.

115. ЧЕРЕШНЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ В САХАРНОМ СИРОПЕ. Черешня, замороженная россыпью, при размораживании темнеет и теряет товарный вид. Поэтому ее лучше всего замораживать в сахарном сиропе.

Приготовьте сахарный сироп: в 0,5 л воды растворите 300 г сахара и $^3/_4$ ч. ложки лимонной кислоты или 3–4 ст. ложки лимонного сока. Доведите до кипения и охладите. Зрелые, перебранные и промытые ягоды уложите в тару, залейте холодным сиропом и заморозьте.

116. ЧЕРЕШНЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ С САХАРОМ. Зрелые здоровые ягоды вымойте, удалите косточки, мякоть раздавите деревянным пестиком. На 1 кг массы возьмите 300 г сахара, $^3/_4$ ч. ложки лимонной кислоты, тщательно перемешайте, выложите в

тару и заморозьте.

117. ЯБЛОКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Для замораживания возьмите кисло-сладкие яблоки. Их тщательно вымойте, очистите, удалите сердцевину. Нарежьте кружочками или дольками толщиной 3–4 мм и, чтобы они не потемнели, сразу же опустите в холодную воду, но не более чем на 20 мин. В этой воде растворите лимонную кислоту (5 г на 1 л воды) или соль (10–15 г на 1 л воды).

Подготовленные яблоки разложите на картонном подносе и поставьте в морозильное отделение. Когда яблоки частично подмерзнут, поднос выньте, а дольки яблок быстро отделите одну от другой. Затем поставьте поднос в морозильник для окончательного замораживания. Готовые яблоки ссыпьте в полиэтиленовые мешочки и завяжите.

118. ЯБЛОКИ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ С САХАРОМ. 1 кг яблок, 250 г сахара.

Подготовленные и нарезанные яблоки смешайте с сахаром, положите в формочки и заморозьте. Замороженные яблоки слегка оттайте, отделите от формочек, упакуйте и положите на хранение в морозильник.

119. ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ. 1 кг яблочного пюре, 300 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Приготовьте яблочное пюре (см. соответствующий рецепт). В горячем пюре растворите сахар. Чтобы масса не побурела, прибавьте лимонную кислоту. Когда масса остынет, переложите ее в формочки и заморозьте.

120. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ С САХАРОМ. 1 кг ягод черной смородины, 150–200 г сахара.

Отберите крупные неповрежденные ягоды, вымойте, обсушите, перемешайте с сахаром и уложите в формочки для замораживания. Замороженные брикеты оберните пленкой, сложите и храните в морозильнике.

121. СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ В СИРОПЕ. Состав сиропа: на 1 л воды 1 кг сахара.

При этом способе замораживания в наибольшей мере сохраняются все свойства черной смородины.

Крупные здоровые ягоды вымойте, обсушите и уложите в бумажные или полимерные стаканчики или формочки для замораживания. Ягоды залейте холодным сахарным сиропом, чтобы они были полностью погружены в него. После замораживания формочки слегка отогрейте, брикеты выньте, упакуйте и положите на хранение в морозильник.

122. ПЮРЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ. Из зрелых и здоровых ягод черной смородины приготовьте пюре (см. соответствующий

рецепт). Пюре уварите на сильном огне в течение 15 мин, добавьте сахар (400 г на 1 кг массы) и растворите. Охлажденное пюре разложите в стаканчики или формочки и заморозьте.

123. СМОРОДИНА КРАСНАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ. Замораживание красной смородины не получило большого применения. Однако при замораживании россыпью ягоды красноплодных сортов сохраняют нормальную окраску и приятный вкус. Способы замораживания те же, что и для черной смородины.

124. СЛИВА РОССЫПЬЮ ЗАМОРОЖЕННАЯ. Лучшей для замораживания считается слива венгерка поздних сроков созревания.

Хорошо созревшую сливу уложите на поднос и заморозьте. Замороженную сливу переложите в полиэтиленовые мешочки и сразу поместите в морозильную камеру и храните.

125. СЛИВА В СИРОПЕ ЗАМОРОЖЕННАЯ. Состав сиропа: на 0,6 л воды 440 г сахара, $^3/_4$ ч. ложки свежеотжатого лимонного сока.

Хорошо вызревшие плоды разрежьте на половинки или даже на четыре части, косточки удалите. Подготовленную сливу залейте сахарным сиропом и выдержите в холодильнике при 0° 2 суток. Затем плоды в сиропе заморозьте. Можно замораживать сливы и целиком. В этом случае плоды перед замораживанием наколите заостренной палочкой.

126. СОК СЛИВОВЫЙ С МЯКОТЬЮ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Зрелые плоды вымойте, косточки удалите. Плоды тщательно измельчите деревянным пестиком или на мясорубке, затем протрите через сито. На 1 кг массы добавьте 4–5 г лимонной кислоты или 2–3 ст. ложки лимонного сока и 250–300 г сахара. Тщательно

перемешайте, переложите в формочки и заморозьте.

127. ПЮРЕ СЛИВОВОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ. Из зрелой сливы приготовьте пюре (см. соответствующий рецепт). В еще горячее пюре добавьте 200–300 г сахара и тщательно перемешайте. Охлажденное пюре разлейте в формочки и заморозьте.

128. ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОЙ РЯБИНЫ. Подмерзшие кисти рябины нанизайте на нитку и подвесьте в сухом и холодном месте (на чердаке, в сарае, на балконе). В районах с устойчивой зимой таким способом рябину можно сохранить до весны.

129. АБРИКОСЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 1 кг абрикосов, 150–200 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Для замораживания берут плоды наилучшего качества.

Вымытые абрикосы опустите на 30 сек в кипящую воду и затем сразу же охладите в холодной воде. Снимите кожицу, разрежьте на половинки, косточки удалите. Смочите абрикосы небольшим количеством воды, в которой растворена лимонная

кислота. Подготовленные таким образом абрикосы смешайте с сахаром, уложите в формочки и заморозьте.

130. АБРИКОСЫ В САХАРНОМ СИРОПЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Состав сиропа: 0,6 л воды, 400 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.

Отдельно подготовить плоды, как в предыдущем рецепте, и сахарный сироп. Плоды уложите в формочки, залейте холодным сиропом и заморозьте.

131. ПЮРЕ АБРИКОСОВОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ. 1 кг пюре, 250 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.

Приготовьте абрикосовое пюре (см. соответствующий рецепт), добавьте сахар и лимонную кислоту, охладите, разлейте в формочки и заморозьте.

132. ЗЕЛЕНЬ ЗАМОРОЖЕННАЯ. Зелень пряных растений лучше всего замораживать в сентябре-октябре из летних посевов или посадок.

Укроп и другую пряную зелень тщательно вымойте в нескольких водах, чтобы полностью удалить грязь и песок. Разделив на небольшие пучки, бланшируйте 1 мин в кипящей воде, выньте, дайте стечь воде, плотно заверните остывшую бланшированную массу в фольгу или целлофановую пленку и положите в морозильное отделение холодильника.

Замороженную зелень можно не оттаивать, а по мере необходимости, сняв целлофановую пленку, срезать или соскабливать ножом немного зелени в тарелку с супом или на сковородку к обжариваемому картофелю, мясу.

133. ЗЕМЛЯНИКА В НАТУРАЛЬНОМ СОКЕ ЗАМОРОЖЕННАЯ. 1 кг земляники, 250–300 г сахара.

Подготовленные ягоды выложите в эмалированную посуду, пересыпьте сахаром и поставьте в нижнее отделение холодильника до отделения сока. Затем ягоды переложите в формочки, залейте выделившимся соком и замораживайте.

134. КРЫЖОВНИК ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Для замораживания возьмите хорошо вызревшие ягоды средней величины. Чаще всего используют сорта с окрашенными ягодами.

Обрежьте у ягод плодоножки и сухие чашелистики, вымойте и обсушите. Подготовленные ягоды ссыпьте в тару для замораживания, осторожно встряхните и поставьте в морозильную камеру на 1–2 дня. Замороженные ягоды укупорьте и поместите в морозильную камеру.

Ягоды можно замораживать на сделанном из картона противне, насыпая слоем 2–3 см. Замороженные ягоды ссыпьте в полиэтиленовые мешочки и завяжите.

135. КРЫЖОВНИК, ЗАМОРОЖЕННЫЙ С САХАРОМ. Подготовленные ягоды смешайте с сахаром в соотношении 3:1.

Ягоды с сахаром сразу же уложите в тару и заморозьте.

136. КРЫЖОВНИК В СИРОПЕ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Подготовленные ягоды уложите в формочки и залейте 50 %-ным сахарным сиропом. Замороженный продукт слегка оттайте, брикеты выньте, упакуйте и. перенесите в морозильную камеру.

137. МАЛИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ. Зрелые ягоды разложите в формочки или коробочки и заморозьте. Замороженные ягоды пересыпьте в полиэтиленовые мешочки, запаяйте их и поместите в камеру морозильника.

138. МАЛИНА, ЗАМОРОЖЕННАЯ С САХАРОМ. 1 кг малины, 200 г сахара.

Подготовленные ягоды смешайте с сахаром, быстро уложите в полиэтиленовые мешочки или другую тару и заморозьте.

139. СОК МАЛИНЫ С МЯКОТЬЮ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 1 кг малины, 200 г сахара.

Ягоды разомните пестиком, протрите через сито и тщательно перемешайте с сахаром до полного его растворения. Готовую массу переложите в формочки или стаканчики и заморозьте. После замораживания герметично упакуйте и перенесите в морозильную камеру.

140. СОК МАЛИНОВЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. 1 л малинового сока, 200 г сахара, 0,1 л воды.

Выделите сок из малины (см. соответствующий рецепт), добавьте воду и растворите в соке сахар. Сок налейте в небольшие полиэтиленовые мешочки, выпустите воздух, загерметизируйте и заморозьте. Поместите в морозильную камеру.

141. ОБЛЕПИХА ЗАМОРОЖЕННАЯ. Переберите, вымойте ягоды, обсушите и плотно уложите в формочки для приготовления льда в морозильнике. Замораживайте облепиху в морозильной камере бытового холодильника при самом жестком режиме. Затем выберите из формочек, обдав днище водой и сложите на хранение в морозильник, завернув в целлофан каждый брикет отдельно.

Перед употреблением брикет оттайте при комнатной температуре.

Слегка замороженные плоды можно подавать как десерт с сахаром, медом, со взбитой с сахаром сметаной или густыми сливками (на 1 стак. сливок или сметаны 0,5 стак. сахарной пудры).

142. ЗАМОРАЖИВАНИЕ РЯБИНЫ В КИСТЯХ. Соберите рябину с кистями, удалите листья и развесьте под крышей на шнурах или веревках для замораживания. Употребляйте в замороженном виде.

143. ЗЕМЛЯНИКА, ЗАМОРОЖЕННАЯ В САХАРНОМ СИРОПЕ.

Ягоды, предназначенные для замораживания, должны быть плотными, среднего размера, интенсивно окрашенные, с темной мякотью, без белой сердцевины, спелые, немятые. Хорошо использовать землянику сортов Зенга-Зенгана, Талисман, Ред коут, Зенит, Надежда и др. Ягоды тщательно вымойте, дайте стечь воде, удалите плодоножки с чашелистиками. Подготовленные ягоды, тару и сироп (400 г сахара на 1 л воды) охладите 2–3 ч в холодильнике, затем плотно уложите в тару, залейте холодным сиропом и замораживайте в морозильной камере 1 сутки.

144. КОРНИ ПЕТРУШКИ И СЕЛЬДЕРЕЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. Коренья петрушки и сельдерея замораживают осенью. Их расходуется обычно немного, поэтому можно сделать запас на несколько мес. Корнеплоды тщательно очистите от загрязнений, пораженных участков, отрежьте верхушки и самые тонкие, не пригодные в пищу корешки. Затем разрежьте на мелкие кусочки длиной не более 1 см и бланшируйте, опуская в кипящую воду на пол минуты, чтобы ценных ароматических веществ терялось как можно меньше.

Бланшированную петрушку и сельдерей охладите и замораживайте россыпью, чтобы они не смерзлись в общий блок. Замороженные нарезанные корнеплоды высыпьте в плотно закрывающуюся стеклянную или жестяную банку, в которой и храните их, поместив снова в морозильник. Можно хранить и в плотно завязанных полиэтиленовых пакетах.

При употреблении коренья без размораживания кладите в кастрюлю с первым блюдом за 5-10 мин до конца варки.

145. ЯГОДЫ БРУСНИКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 1 вариант. Отберите и промойте зрелую бруснику (можно чернику, голубику, морошку, землянику, малину и др.), разложите в полиэтиленовые пакеты (желательно их запаять), по 250–500 г ягод в каждый и заморозьте в морозильном отделении холодильника. С наступлением морозного периода пакеты с ягодами можно вынести на балкон, уложив в эмалированную посуду. Хорошо хранить бруснику в леднике, в герметически укупоренных 0,5-1-литровых бутылках из-под молока. Эти бутылки на зиму опускают во влажный песок в погребе или под воду в домашнем колодце, ключе, ручье.

2 вариант. Ягоды заморозьте россыпью на тарелках, потом ссыпьте в полиэтиленовые пакеты, плотно завяжите их и храните при температуре минус 12 — минус 18°. Пакеты можно поместить в коробки.

Существует и другой способ. Промытые и подсушенные ягоды

положите в пакеты или коробки, потом заморозьте при температуре минус 30°. Ягоды можно пересыпать сахарной пудрой или песком. Такие ягоды лучше сохраняют свои качества при хранении и размораживании. Рекомендуется замораживать только крупные ягоды.

146. ПЕРЕЦ ЗАМОРОЖЕННЫЙ. Отберите доброкачественные плоды красного перца длиной 115–130 мм с тем, чтобы они размещались по высоте литровой консервной банки. У перцев вырежьте плодоножки, семена, а также сделайте срез острого конца с размером отверстия в горошину, чтобы внутри плода циркулировала жидкость при бланшировании и замораживании. Перцы тщательно вымойте от загрязнений и семян, затем бланшируйте 5–7 мин в подсоленной (2 % соли) воде и охладите на воздухе, при этом сплющите их. Уложите в литровую банку плоды вертикально: один острым концом вверх, другой — вниз. Всего помещается 9-11 плодов. Залейте их водой от бланширования, все охладите в плюсовой зоне холодильника, а затем поставьте в морозильную зону.

Зимой банку разогрейте в теплой воде, извлеките и расправьте перцы, фаршируйте их смесью мяса, вареного риса, жареного лука и соли. Плотно в один слой уложите в широкую кастрюлю, залейте рассолом от перцев, добавьте лавровый лист, душистый и горький перец. Тушите на слабом огне 20–25 мин, затем добавьте сметану, еще грейте 8-10 мин и подавайте на обеденный стол.

147. ВИШНИ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В САХАРНОМ СИРОПЕ. Состав заливки: на 1 л воды 1,5 кг сахара.

Очищенные от косточек плоды укладывайте в формочки, заливайте холодным сахарным сиропом и замораживайте.

148. ПЮРЕ ВИШНЕВОЕ, ЗАМОРОЖЕННОЕ С САХАРОМ. 1 кг вишневого пюре, 200 г сахара.

Очищенные от косточек плоды раздавите, сварите под крышкой до размягчения и протрите через дуршлаг или сито. В горячем пюре растворите сахар, перенесите в формочки, охладите и заморозьте.

X Нет сахара? Не беда!

Человеку необходимы зимой витамины, которые он может получить в виде натуральных фруктовых или ягодных компотов, соков, пюре. Эти лакомства, оказывается, можно заготовить впрок без использования сахара. Как это сделать? Вот некоторые подробные советы.

1. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК. Для консервирования отберите плоды крупные, желательно кисло-сладких сортов, правильной формы, без следов ушибов и пятен. Если яблоки отборные, то и консервы, изготавливаемые из них, будут отличаться высоким качеством. Плоды разных сортов лучше заранее рассортировать, чтобы в банке были плоды только одного сорта.

Прежде всего их тщательно промойте в чистой воде, после чего очистите от кожицы (толщина снимаемой кожицы не должна быть более 1 мм), выньте сердцевину и разрежьте на дольки.

Перед чисткой яблоки откалибруйте, тогда величина долек будет одинаковой, и при укладке консервы приобретут хороший внешний вид. Нежные сорта яблок можно консервировать с кожицей. В этом случае удалите только семенное гнездо.

Очищенные и нарезанные яблоки очень быстро темнеют на воздухе, поэтому немедленно погрузите их в холодную воду. Но хранить их в воде более 30–40 мин не рекомендуется. Вынув яблоки из воды, бланшируйте их при 85° 6–7 мин. Для этого плоды высыпьте в решетчатую или проволочную корзину и вместе с корзиной опустите в кастрюлю с горячей водой. Так как бланширование проводится при 85°, можно воду в кастрюле заранее нагреть до кипения, а потом опустить в нее холодные яблоки. Плоды в корзине прикройте сверху чистой тарелкой или фанерной круглой дощечкой, чтобы они не всплывали, а были полностью погружены в воду. Если при таком бланшировании

первая порция яблок окажется слишком разваренной, следующую порцию бланшируйте меньше. Можно бланшировать яблоки и при более высокой температуре воды (95–97°), но в течение 2–4 мин.

После бланшировки плоды делаются мягче, кожица из ярко-зеленой становится желтовато-зеленой, плоды полусварены, но они еще недостаточно мягки. Иногда в воду при бланшировании добавляют немного лимонной или винной кислоты (1 г на 1 л воды).

Воду после бланширования, содержащую много ценных веществ, можно использовать для заливки.

Бланшированные яблоки немедленно охладите чистой холодной водой, иначе они будут продолжать размягчаться. Кроме того, трудно укладывать в банки горячие плоды. Но охлаждение должно быть кратковременным — яблоки, лежащие в дырчатой корзине, выньте из бланшировочной кастрюли и опустите в другую кастрюлю или ведро с холодной водой и тут же выньте. Когда вода стечет, плоды можно укладывать в банки, предварительно промытые, прошпаренные и высушенные.

Половинки и четвертинки яблок уложите сначала на дно банки так, чтобы укладка была красивой и чтобы отдельные, случайно поврежденные кусочки не оказывались снаружи, возле стенок банки. Заполните банку плодами до плечиков. Уложенные плоды залейте горячей водой (90–95°). Уровень воды должен быть на 1,5–2 см ниже верхнего края банок. Количество воды для заливки не должно превышать 40–55 % от общего веса компота. Это значит, что на одну пол-литровую банку требуется около 200 г воды, а на литровую — 350–400 г.

После заливки стеклянные банки, укупориваемые стеклянными крышками с хомутиками, стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые — 15–20 мин, литровые — 20–25 мин, считая с момента закипания воды. Более зрелые плоды стерилизуйте меньше, а менее зрелые — больше, поэтому для одних и тех же банок указывается разное время стерилизации.

Обыкновенные консервные банки, укупориваемые жестяными крышками, стерилизуйте такое же время незакатанными, после чего укупорьте, переверните на крышку и оставьте в таком виде до полного остывания.

Компот из яблок можно делать и в трехлитровых бутылях, укупориваемых жестяными крышками. Вся подготовительная работа при этом такая же, как описано выше, а длительность стерилизации в кипящей воде увеличивается до 30–35 мин.

2. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ. Свежие и достаточно кислые яблоки можно не стерилизовать после укладки в банки, а укладывать непосредственно после

бланшировки горячими и заливать горячей водой. Порядок работы при этом следующий.

Поставьте корзину с яблоками около стола. Банки вымойте горячей водой и после ополаскивания горячей же водой поставьте на стол кверху дном. В эмалированную, луженую или алюминиевую кастрюлю емкостью 4–5 л налейте 2,5–3 л воды и подогрейте. Пока вода нагревается до кипения, подготовьте яблоки. Сначала разрежьте каждое яблоко вдоль на половинки, одновременно вырезая поврежденные и червивые участки плодов. Половинки положите тут же рядом на стол. Когда их накопится достаточно на 2–3 банки компота, из каждой половинки заостренной ч. ложкой выньте сердцевину с семенами. Делайте это быстро, одним поворотом руки. Половинки без сердцевины опустите в ведро с холодной водой, где их выдерживайте до бланшировки. Сердцевины соберите в отдельную посуду, из них потом можно приготовить пюре.

Если в кастрюле вода уже закипела, возьмите из ведра столько подготовленных половинок яблок, чтобы их хватило на 2–3 банки, и опустите в кипящую воду, желательно в сетчатой корзине по форме кастрюли. Если же ее нет, то яблоки можно высыпать в кастрюлю или положить их в марлевый мешочек и опустить в кастрюлю. Необходимо внимательно следить, чтобы яблоки не перебланшировались.

Как только кожица на плодах из зеленой станет желтоватой, яблоки быстро выньте из кастрюли. Руками брать их нельзя во избежание ожога, а также загрязнения поверхности микробами. Лучше всего пользоваться столовой вилкой из нержавеющей стали. Вилкой проколите половинку яблока с наружной стороны (через кожицу) и немедленно перенесите в консервную банку, где и уложите срезом книзу. Так же поступайте со второй половинкой, третьей и так далее до тех пор, пока банка не наполнится (половинку немного подпрессуйте, но не рукой, а чистой ложкой или тыльной стороной той же вилки). Кастрюля с бланшировочной водой в это время продолжает стоять на огне. Когда все яблоки разложите, черпаком или разливной ложкой зачерпните из кастрюли кипящую воду и залейте ею банки с яблоками доверху. Сразу же закатайте крышками и переверните вверх дном для стерилизации крышек, оставляя их в таком положении до остывания.

После этого в кастрюлю, где бланшировались яблоки, добавьте холодную воду (примерно в таком количестве, какое израсходовано на заливку первых банок) и снова нагрейте ее до кипения. В это время разрежьте на половинки и очистите от сердцевины следующую порцию яблок (на 2–3 банки), с которой

поступайте так же, как и с первой.

При некотором навыке один человек без посторонней помощи может заготовить за 1 ч 10–12 банок компота.

3. КОМПОТ ИЗ ГРУШ. На компоты перерабатывайте не полностью созревшие, но и не грубые груши. Рекомендуемые сорта: Вильямс, Октябрьская, Русская, Молдавка и другие. Общие правила изготовления грушевого компота такие же, как и компота из яблок. При чистке следует тщательно удалять сердцевину, так как в ней находятся грубые, каменистые клетки. Если готовится компот из груш без кожицы, очищать плоды лучше и удобнее вдоль — от чашечки к плодоножке. Нежные сорта можно консервировать с кожицей, если, конечно, на ней нет повреждений и потемневших участков, ухудшающих вид плодов.

Очищенные груши бланшируйте в воде с добавлением 0,1 % лимонной или винной кислоты (1 г лимонной или винной кислоты на 1 л воды) в течение 8-12 мин при 85° или 3–5 мин при 95–97°.

Груши, разрезанные на половинки или дольки, следует для придания красивого вида уложить симметрично, узкими частями ближе к центру банки. Уложенные в банки и залитые горячей водой от бланшировки груши укупорьте в банки со стеклянными крышками и стерилизуйте (незакупоренными стерилизуйте банки с жестяными крышками). Так как груши относятся к менее кислым плодам, чем яблоки, для их стерилизации в кипящей воде требуется несколько больше времени: для пол-литровых банок 20–25 мин, для литровых — 30–35 мин, для трехлитровых — 50 мин.

4. КОМПОТ ИЗ ВИШНИ. Для консервирования рекомендуются сорта: Владимирская, Подбельская, Любская, Анадольская, Шпанка и другие. Если собранная вишня не может быть сразу законсервирована, ее можно сохранить несколько часов, погрузив в холодную воду или поместив в прохладное помещение. Обычно вишню срывают вместе с плодоножками. Если плодоножку оторвать от плода, то через образовавшееся повреждение будет вытекать сок и, кроме того, с этого места плод чаще всего начинает портиться. Поэтому лучше хранить вишню с необорванными плодоножками, а обрывать их следует перед самой обработкой.

Вишню рассортируйте по размеру. Мелкую вишню консервировать в виде компотов не рекомендуется, так как в готовых консервах слишком много места займут несъедобные косточки. Одновременно с сортировкой удалите вишни недозрелые, поврежденные или с другими дефектами. Нежелательно смешивать вишню разных сортов, неодинаковую по

цвету. Даже при консервировании вишни одного сорта и с одного дерева ее предварительно рассортируйте по цвету, то есть по степени зрелости.

В отличие от яблок вишню при подготовке к консервированию не бланшируйте, а только вымойте, после чего ее можно расфасовывать в банки. Консервировать вишню можно в стеклянных литровых и пол-литровых банках, трех литровых бутылях. Во всех случаях тару заполняйте возможно более плотно, встряхивая во время наполнения, а в конце укладки даже можно слегка уплотнить плоды рукой, не допуская, однако, их повреждения. Плотно уложенную вишню залейте горячей водой так, чтобы она лишь покрыла плоды. Банка должна быть наполнена плодами и водой до узкой части (горла).

Стерилизуйте компот в кипящей воде: пол-литровые банки и бутылки 10–12 мин, литровые-13-15, трехлитровые — 30 мин.

Вишню с высокой кислотностью вместо стерилизации пастеризуйте при 85°: пол-литровые банки — 20–25 мин, литровые — 30–35 мин. После стерилизации или пастеризации банки охладите на воздухе.

Жестяные крышки для укупоривания вишневого компота должны быть лакированными.

5. КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ. Лучшие сорта для изготовления компотов — Дрогана желтая, Дениссена желтая, Татарская черная, Золотая, Наполеон и другие.

Подготовительные работы при консервировании черешни такие же, как и для вишни. Черешню диаметром менее 25 мм считают мелкой, и ее не следует консервировать в виде компотов.

Отсортированные плоды плотно уложите в банки или бутылки и залейте горячей водой. Пол-литровые банки и бутыли

стерилизуйте в кипящей воде 15–20 мин, литровые — 20–25 мин, трехлитровые — 45 мин.

6. КОМПОТ ИЗ СЛИВ. Для консервирования желательно отбирать крупные сливы, диаметром не менее 20–25 мм, но консервируют и мелкие сливы цельными плодами с косточкой. Крупные сливы можно консервировать цельными плодами и разрезанными на половинки, без косточек. В этом случае в банку помещается гораздо больше плодов.

Небланшированные сливы нельзя плотно уложить в банки, кроме того, они при стерилизации больше разваривaются. Бланшируйте сливы в воде при 80–85° 3–5 мин, в зависимости от сорта и степени зрелости плодов. Ренклод необходимо бланшировать при 90–95°.

При стерилизации и даже при бланшировке у многих сортов слив кожица лопается, отчего сильно ухудшается внешний вид консервов — трещины делают плоды непривлекательными. Для предотвращения этого наколите сливы перед бланшировкой стальной булавкой.

Для удаления косточек крупные сливы разрежьте вдоль, после чего косточки легко вынимаются. Половинки плодов аккуратно уложите в банки, стараясь расположить их красиво, симметрично, срезами внутрь банок. Сливы, консервируемые в цельном виде, также плотно укладывайте, а не просто насыпайте в банки.

Все сливы, консервируемые половинками, а также крупные цельные сливы расфасовывайте только в широкогорлые банки или трехлитровые бутыли. Мелкие сливы (алыча, ткемали) консервируйте в широкогорлых бутылках.

Режим стерилизации компотов приведен в следующей таблице:

Продолжительность стерилизации, мин				
Посуда	все сливы, кроме ткемали		ткемали	
	при 100°	при 85°	при 100°	при 85°
Банки или бутылки пол-литровые	10-12	20-25	5	15
Банки литровые	15-18	35	5-10	25
Банки трехлитровые	30		20	

7. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ. Абрикосы, из которых изготовляют компот, должны быть не совсем зрелые, во всяком случае, неразмягченные. Слишком мягкие плоды разваривaются

при стерилизации, и компот получается плохой по внешнему виду. Но нельзя брать слишком недозрелые плоды.

Мелкие абрикосы консервируйте целиком, с косточкой, а крупные можно, как сливы, разрезать пополам вдоль плода, вынуть косточку и консервировать половинками. Разрезайте абрикосы точно по бороздке, имеющейся на одной стороне плода, облегчая этим удаление косточек и не повреждая плоды.

Абрикосы укладывайте в банки так же, как сливы. Если консервируете их половинками, без косточек, то для улучшения аромата плодов можно в каждую пол-литровую банку положить по 5–8 шт. миндаля или такое же количество зерен, вынутых из раздробленных косточек абрикосов.

Стерилизуйте в кипящей воде пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–18, трехлитровые — 30 мин. Или пастеризуйте компот при 85°: пол-литровые банки 20–25 мин, а литровые — 30–35 мин.

8. КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ. Из персиков можно приготовить очень хорошие компоты, но переработка их сопряжена с некоторыми затруднениями, так как у многих сортов трудно отделяющиеся косточки. Кроме того, и кожица держится на плодах довольно крепко.

Очищайте кожицу острым нержавеющим ножом. Некоторые сорта легче очищаются от кожицы, если плоды предварительно погрузить на несколько сек в горячую, а затем в холодную воду.

Бланшируйте персики в кипящей воде около 5 мин (твердые плоды несколько дольше). После бланширования охладите их водой, чтобы не слишком разваривались и чтобы их можно было вручную укладывать в банки.

Мелкие персики укладывайте в банки целиком, вместе с косточкой, а крупные — половинками и без косточек. Залейте горячей водой, оставшейся после бланширования.

Пол-литровые банки компота стерилизуйте в кипящей воде 15–20 мин, литровые — 20–25 мин и трехлитровые — 45 мин.

9. КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА. Ягоды винограда аккуратно снимите с гребней, стараясь их не помять и не повредить. Тщательно отберите веточки, а также непригодные ягоды. Отборные ягоды вымойте, рассортируйте по размеру и цвету и плотно уложите в банки, чтобы после стерилизации, когда ягоды несколько уменьшатся в объеме, в банке не осталось заметного промежутка, не заполненного виноградом. Ягоды винограда перед укладкой не бланшируйте. Залейте горячей водой.

Пол-литровые банки стерилизуйте в кипящей воде 10–12 мин, литровые-15-18, трехлитровые — 35–40 мин.

10. КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ. Очищенные и вымытые ягоды поместите в таз или большую кастрюлю и залейте водой температурой 50–60°. Налейте ее в таком количестве, чтобы покрыть все ягоды. Землянику, залитую водой, оставьте на 4–8 ч, время от времени осторожно перемешивайте ее большой ложкой или деревянной лопаточкой. После этого воду слейте, а ягоды плотно уложите в подготовленные стеклянные банки.

Воду для заливки можно использовать ту, которой заливали ягоды, предварительно нагрев ее до кипения.

Жестяные крышки для укупорки банок должны быть обязательно из лакированной жести. Стерилизовать компот из земляники в кипящей воде нельзя, потому что ягоды при этом разварятся и цвет резко ухудшится.

Лучше всего применять пастеризацию в воде при 85° 15–20 мин. Поэтому банки или бутылки можно укупорить окончательно еще до нагревания, так как давление водяного пара во время пастеризации будет недостаточным для срыва крышек.

При хранении компота из земляники на свету цвет его ухудшается. Поэтому храните готовые консервы или в темном помещении, или обернутыми в плотную бумагу, чтобы сильный свет не попадал на банки. Компот храните в прохладном помещении при 10–15°.

11. КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ЛЕСНОЙ. Общие правила для приготовления этого компота такие же, как и в предыдущем случае. Компот из лесной земляники делают реже, потому что трудно набрать достаточное количество одинаковых по зрелости, хорошего качества ягод.

Компот из лесной земляники можно изготовить в молочных бутылках так же, как описывалось выше.

12. КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ. В малиновом компоте можно хорошо сохранить натуральный вкус и аромат малины и в значительной мере красивую окраску, хотя часть красящих веществ переходит в сироп, отчего цвет ягод ослабевает. Лучшие консервы получаются из ярко и интенсивно окрашенных сортов малины. Вполне пригодны сорта, имеющиеся в саду, а также крупная лесная малина.

Вымытые под душем или в ведре с чистой, холодной водой ягоды уложите в банки и слегка встряхните. Затем слейте из банок излишнюю воду и залейте малину водой температурой не ниже 90°.

Укупорьте банки лакированными жестяными крышками и стерилизуйте в кипящей воде 8 мин.

13. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Хотя черная смородина не такая нежная ягода, как малина или земляника, консервировать ее следует осторожно, чтобы не повредить ягоды и не ухудшить их цвет.

Отсортированные ягоды вымойте, погружая в кастрюлю или ведро с водой. После этого смородину расфасуйте в банки, потряхивая их слегка для уплотнения или слегка утрамбовывая рукой, залейте горячей (90°) водой.

Пол-литровые банки пастеризуйте при 90° 13–18 мин, литровые — 20 мин. Укупоривать банки можно только стеклянными или лакированными жестяными крышками, так как при соприкосновении с металлом смородина и особенно сироп приобретают фиолетовый цвет, напоминающий цвет чернил.

14. КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА. Собранные ягоды крыжовника рассортируйте и, удалив чашелистики и плодоножки, вымойте и наполните ими банки, заливая водой температурой 90°. Стерилизуйте в пол-литровых и литровых банках 15–20 мин в кипящей воде. Крыжовник при консервировании часто лопается, и компот имеет непривлекательный вид. Для того чтобы ягоды сохранились лучше, наколите их булавкой или заостренной деревянной спичкой.

15. КОМПОТ ИЗ ЧЕРНИКИ. Очищайте чернику так же, как черную смородину. Чистые ягоды расфасовывайте в банки или бутылки, заливайте горячей водой и стерилизуйте так же, как и черную смородину.

Этим же способом можно готовить компоты из других лесных ягод — голубики, брусники, ежевики. Однако хороший компот нельзя получить из таких ягод, как, например, красная и белая смородина или дикорастущая костяника.

16. КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ. Первый урожай нормальных,

пригодных в пищу черешков в условиях средней полосы России ревень дает в конце мая, когда еще нет никаких плодов и очень мало овощей. Черешки ревеня, отбираемые для консервирования, должны быть свежими, молодыми, без повреждений. Рассортируйте их по размеру и цвету, отделяя зеленые от розоватых. Затем от черешков отрежьте верхнюю тонкую часть вблизи листа и самую нижнюю часть, у основания. Отрезаемые части размером 2–3 см с каждой стороны черешка могут быть затем использованы для пюре, киселей и т. д.

Разрежьте черешки на кусочки длиной 2–3 см и вымачивайте в холодной воде 10–12 ч, сменяя воду 2–3 раза. Можно подготовить ревень вечером, замочить на ночь, а консервировать на другое утро. После вымачивания нарезанный ревень бланшируйте в кипящей воде 30–40 сек (если ревень несколько грубоват, бланширование увеличьте до 1–1,5 мин) и быстро охладите в холодной воде, чтобы кусочки не разварились. Охлаждать его долго не следует, так как из ревеня перейдут в воду ценные питательные вещества.

Затем ревень аккуратно уложите в банки, не допуская между кусочками больших промежутков. В пол-литровую банку помещается 300–320 г ревеня и 200–250 г горячей воды.

Компот стерилизуйте в кипящей воде или пастеризуйте при 90°. Пол-литровые банки стерилизуйте 15 мин, литровые — 20–25, трехлитровые — 30–40 мин.

17. КОМПОТ ИЗ ИРГИ. Плоды вымойте, откалибруйте. Затем плотные плоды бланшируйте 2–3 мин в воде при 95-100°, а мягкие плоды консервируйте небланшированными. Уложенную в банку иргу залейте горячей водой. Стерилизуйте так же, как и ягодные компоты.

18. ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ САЛАТЫ (компоты-ассорти). При их приготовлении заранее подберите состав фруктовой смеси. Если смешать самые красиво окрашенные ягоды вишни с кусочками яблок, то легкорастворимые красящие вещества вишни перейдут в сироп и окрасят яблоки. В результате яблоки примут несвойственный им розовый или красноватый цвет, а сироп утратит присущую ему интенсивную и красивую окраску, какая бывает у обычного вишневого компота.

Хорошие салаты получаются, если в их состав входят 4–5 различных видов плодов и ягод. Так, можно получить хороший салат из следующей смеси плодов (в %):

а) Персики	30
Груши	30
Черешня желтая	30
Мандарины	10
б) Персики	30
Груши	30
Абрикосы	30
Черешня желтая	10

Для приготовления ассорти с добавлением черешни можно пользоваться не свежей черешней, а уже законсервированной в виде компота, как рекомендовалось выше.

Абрикосы и персики для салатов берите с интенсивно желтой окраской мякоти, тогда кусочки абрикосов будут красиво выделяться на беловатом или зеленоватом фоне других плодов. Можно включать в состав салатов виноград, лучше зеленый, бессемянный.

Салат залейте горячей водой. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20–25 мин.

19. КОНСЕРВЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД БЕЗ САХАРА. Натуральные плоды на зиму не в виде готового кушанья, а для того, чтобы в последующем из них приготовить различные третьи блюда — кисели, желе и другие, выгоднее консервировать в виде раздробленной или протертой через сито массы, заполняющей весь объем банки. При таком способе требуется гораздо меньше стеклянных банок. Кроме того, консервирование пюре или дробленых плодов гораздо проще. Пюре можно делать из любых плодов и ягод, если только они не имеют слишком мелких семечек, которые проходят через сито.

Прежде чем получить пюре, подготовленные плоды или ягоды нагрейте до размягчения. Без разваривания протирание массы через сито будет затруднено, а для таких плодов, как яблоки или груши, просто окажется невозможным. Прогреть ягоды можно тремя способами: в воде, паром или путем тушения (печения).

20. ПЛОДЫ ПРОТЕРТЫЕ. Для получения равномерной пюреобразной массы разваренные (а в некоторых случаях и неразваренные) плоды и ягоды протирайте через сито. Предварительно удалите семена, жесткие перегородки семенной камеры, а у слив и абрикосов — косточки и отчасти кожицу. Горячую массу прошпаренных плодов большой ложкой, черпаком или просто через край кастрюли переложите в сито, установленное над тазом или кастрюлей, и с помощью

деревянного валика или деревянной лопаточкой продавливайте через отверстия сита.

Получить пюре можно не только с помощью сита, но и простой протиркой разваренных плодов через дуршлаг, установленный над кастрюлей, с помощью маленького деревянного пестика или ложки.

Если пюре получилось слишком жидкое, его можно уварить.

Пюре перед расфасовкой в банки нагрейте до кипения. Для этого вылейте его в кастрюлю (можно в ту же, где разваривались плоды перед протиранием) и ставьте на плиту. Обычно нагревание заканчивается, как только масса начнет интенсивно кипеть. Горячее пюре сразу же разлейте в подогретые банки или бутылки.

Плодоягодное пюре, расфасованное в горячем виде в трехлитровые бутыли и даже в литровые банки и бутылки, можно просто закупорить и не стерилизовать, а перевернуть банки крышками книзу, дать им остыть на воздухе, потряхивая несколько раз.

Пользоваться способом горячего розлива не следует, если пюре разливается в пол-литровые банки, так как в них количество продукта небольшое и запас тепла недостаточен, чтобы простерилизовать банки. Пол-литровые банки с пюре стерилизуйте так же, как компоты — кипятите в воде 15–20 мин. Если же температура пюре при расфасовке была ниже 95°, то его следует стерилизовать независимо от того, в какие банки оно расфасовано.

Время стерилизации пюре в литровых банках 20–25 мин, в трехлитровых — 50–60 мин (для малокислых плодов это время увеличивают).

21. ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК. Для переработки пригодны как зрелые, так и недозрелые плоды (падалица), которые в свежем виде обычно не употребляются. Кроме того, на пюре перерабатывают также и все отходы, получаемые при очистке яблок при консервировании компотов, т. е. кожуру и сердцевину. Предварительно разваривайте такие отходы отдельно от целых яблок, потому что отходы состоят из мелких частиц и быстрее прогреваются и размягчаются, чем целые яблоки. Можно консервировать также очищенные или неочищенные яблоки, разрезанные на дольки и с удаленной сердцевиной, без заливки сиропом. Подготовленные яблоки разварите до мягкого состояния или пропеките в печи на противнях, после чего плотно уложите в банки еще горячими и стерилизуйте.

22. ПЮРЕ ИЗ ГРУШИ. Грушу и айву консервируйте в виде пюре так же, как и яблоки. Поскольку груши имеют обычно сравнительно небольшую кислотность, консервировать пюре без стерилизации способом горячего розлива не следует, а лучше его стерилизовать, как указано выше.

23. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ. Пюре из черешни следует делать лишь в том случае, если законсервировать ее в сиропе или залить водой цельные ягоды невозможно.

Для получения пюре можно протирать как слегка разваренные, так и сырые ягоды. Пюре из черешни иногда получается довольно жидкое и его приходится уваривать. Способ горячего розлива для пюре из черешни неприменим.

Так же готовьте пюре из вишни.

24. ПЮРЕ ИЗ АБРИКОСОВ И ПЕРСИКОВ. Для переработки берите совершенно зрелые плоды. Удалите косточки. Затем половинки плодов слегка разварите (если они достаточно мягкие, то этого можно не делать) и протрите через сито или дуршлаг.

Нагретое до кипения пюре расфасуйте и стерилизуйте или укупорьте и оставьте для охлаждения.

Так же готовьте пюре из слив.

25. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Черную смородину насыпьте в кастрюлю, залейте небольшим количеством воды, доведите до кипения и в горячем виде расфасуйте в банки. Банки укупорьте стеклянными или жестяными лакированными крышками и не стерилизуйте, если температура при расфасовке была близка к температуре кипения.

Так же консервируйте и крыжовник.

26. ПЮРЕ ИЗ РЕВЕНЯ. Делайте его в том случае, если ревень нельзя законсервировать в виде компота, или из отходов, пол у чаемых при изготовлении компота. Особенно тщательно удалите волокна и разваривайте черешки в целом виде. Протрите через сито, нагрейте пюре до кипения и консервируйте горячим розливом.

27. ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СОКИ. Соки получаются путем прессования свежих, зрелых и вполне здоровых плодов и ягод. В домашних условиях можно приготовить полноценные соки из различных плодов и ягод и законсервировать их в совершенно свежем, натуральном виде, без сахара, с помощью уже знакомого нам способа стерилизации в герметической таре.

Плоды и ягоды, используемые для получения сока, могут быть любого размера и формы. Сорт сырья оказывает большое влияние на качество приготовляемого сока. Ни в коем случае не применяйте сырье, пораженное вредителями и болезнями. Если, например, перерабатываются яблоки с червоточиной или с подгнившими частями плодов, то сок получится с неприятным привкусом и посторонним запахом. То же относится и ко всем другим плодам и ягодам.

Сортируйте и мойте плоды и ягоды так же, как и при изготовлении прочих консервов. Нежные ягоды, такие, как

малина, земляника, мойте под душем или погрузите вместе с решетом в таз с водой, после чего сразу же выньте.

Для того чтобы сок легче отделялся при прессовании, плоды и ягоды измельчите и раздробите. При дроблении измельчайте их так, чтобы все плоды превратились в кашицеобразную массу, состоящую из кусочков плодов размером 5-10 мм. В то же время нельзя и слишком мелко дробить их. Если превратить плоды в пюреобразную массу, то из такой массы сок будет отделяться с большим трудом и общий выход его будет меньше, чем при сравнительно крупном измельчении.

В домашних условиях плоды измельчают по-разному, в зависимости от имеющегося инвентаря. Хорошо дробятся почти все плоды и ягоды, если их пропустить через мясорубку с крупной сеткой, но для этого мясорубка должна быть из нержавеющего металла или эмалированная. Такие мясорубки очень удобны для дробления плодов, так как в них плоды не темнеют. На мясорубке можно дробить яблоки (предварительно разрезав их на кусочки нержавеющим ножом), сливы, вишни, виноград, крыжовник. Черную смородину, бруснику, голубику и чернику дробите на мелкие кусочки. Это также делайте на мясорубке, но с более мелкой сеткой. Малину, землянику, белую и красную смородину, клюкву не дробите, а просто раздавливайте в кастрюле деревянным пестиком до тех пор, пока не останется целых ягод.

Некоторые плоды и ягоды, если даже их и раздробить, отдают сок с трудом и не полностью. К ним относятся слива, черная смородина, крыжовник, малина, брусника. Эти ягоды после дробления поместите в эмалированную или алюминиевую кастрюлю, добавьте к ним воду из расчета 1 л на 8 кг мезги и нагревайте до температуры 60–70°. Слива иногда и после такой обработки плохо прессуется. В этом случае ее прогрейте, не измельчая, 3–4 мин в кипящей воде, после чего прессуйте. Остальные плоды и ягоды не требуют предварительного подогревания мезги и хорошо прессуются в холодном виде.

Сок лучше всего отжимать на небольшом ручном прессе — винтовом или рычажном. Мезгу поместите в мешок или салфетку из грубой прочной ткани (холст) и вместе с мешком загрузите в корзинку пресса. На мешок с мезгой положите круглую крышку пресса или деревянную решетку, а поверх нее — груз. Если пресс винтовой, начинайте постепенно поворачивать винт, чтобы мезга находилась под давлением. Чтобы сок лучше извлекался, сначала создайте небольшое давление. Сок сразу же начнет выделяться и стекать в подставленную кастрюлю. Как только он перестанет вытекать (вместо струйки будут лишь отдельные капли), давление несколько увеличьте.

После отжимания сухую мезгу выньте из пресса, добавьте немного воды — 1 л на 10 кг мезги, хорошо перемешайте и выдержите 3–5 ч и снова загрузите под пресс в том же мешке. Второе прессование производите так же, как и первое. Сок, полученный после второго прессования, по качеству, конечно, хуже, чем после первого. Поэтому его иногда смешивают с соком первого прессования, а иногда используют при приготовлении других консервов. Во многих случаях мезга, оставшаяся после второго прессования, содержит очень мало питательных веществ и не представляет большой ценности. Поэтому мезга таких плодов, как яблоки или груши, после второго прессования обычно не используется или скармливается животным. С другой стороны, мезга вишни, черной смородины, малины и других ягод даже после полного отжатия сока вполне пригодна для использования. Ее можно применять для киселей, в свежем виде или же законсервировать так, как консервируют пюре.

Если нет винтового или рычажного пресса, то можно отжимать сок следующим образом: 4–6 кг плодовой мезги поместите в холщовый мешок и завяжите его. Затем мешок с мезгой положите на чистую широкую доску, на поверхности которой сделано несколько гладких продольных желобков. Доску установите в наклонном положении, а под желобки подставьте эмалированную или стеклянную посуду для сбора сока. Сверху на мешок с мезгой положите деревянный кружок, а на него — груз. Так же, как и на прессах, груз постепенно увеличивайте, чтобы добиться наиболее полного отжатия сока. После окончания первого прессования в мезгу можно добавить немного воды и повторить прессование.

В вытекающих из-под пресса свежих соках чаще всего содержится значительное количество взвешенных частиц мякоти плодов и различные посторонние примеси, вызывающие помутнение соков. Мутные соки можно осветлить, профильтровав через ткань. Прозрачными они после этого не станут, но крупные частицы мякоти все же удастся удалить.

Полученные в домашних условиях соки из плодов и ягод являются, несмотря на невозможность их полного осветления, весьма ценным продуктом, поэтому их изготовление может быть рекомендовано садоводам-любителям и всем, кто занимается домашним консервированием.

После фильтрации через ткань сок подогрейте в эмалированной посуде до 80–85° и разлейте в стеклянные бутылки или банки. Для розлива сока вполне пригодны и узкогорлые винные и пивные бутылки. Заполняйте бутылки почти доверху, на 1–1,5 см ниже венчика горла. Так же заполняйте

соком и стеклянные консервные банки.

Банки укупоривайте стеклянными или жестяными крышками, а бутылки — пробками с последующей осмолкой и затем выдерживайте в воде при температуре 85° для пастеризации 15–20 мин. Можно такой выдержки и не давать, если предварительно сок в кастрюле нагреть до 90–95° и тут же разлить в приготовленные горячие банки или бутылки. В этом случае банки укупоривайте простерилизованными крышками, а бутылки — проваренными в воде пробками с заливкой их смолкой, поворачивайте на бок для дополнительной стерилизации крышек и оставьте в таком виде для охлаждения.

XI Зелень — круглый год

Травы-приправы

Конвейер душистой, вкусной зелени — кто о нем не мечтает? Оказывается, подключить его к обеденному столу в любое время года вполне реально.

1. СУШЕНАЯ ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ. Чаще всего сушат листья сельдерея и петрушки, молодой укроп, эстрагон, чабер, базилик, мяту и др.

Для сушки отберите молодую свежую зелень, собранную в сухую погоду. Зелень промойте от загрязнений (за исключением укропа, который лучше не мыть), отряхните от воды и тщательно переберите: отделите желтые или поврежденные листья, обрежьте корни, огрубевшие листья и черенки. Если зелень слишком загрязнена, ее вторично промойте и стряхните. Мытую зелень разрежьте на кусочки длиной не более 4–5 см и разложите тонким слоем на сито (не более 2–3 кг зелени на м^2). Сито предварительно покройте марлей, чтобы не было потерь мелких частей зелени.

Для сохранения в готовом продукте ароматических веществ и зеленого цвета сушку проводите при температуре 40–50°. Во время сушки зелень часто, но осторожно перемешивайте, стараясь не крошить подсохшие листья. В первую очередь высыхают тонкие части листьев, а затем — более толстые и стебли. Поэтому в период сушки можно сделать перерыв на 2–3 ч, после чего зелень досушить.

Выход готового продукта по отношению к первоначально взятому сырью составляет примерно 5–6 %. Хороший продукт получают, если сушат зелень на воздухе, в теплую погоду. Для этого отдельные виды зелени свяжите в небольшие пучки, которые развесьте в затененных, но хорошо обдуваемых ветром местах.

Корни сельдерея и петрушки (для смеси можно прибавить морковь) после тщательной мойки и чистки разрежьте тонкой соломкой, бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин и охладите в холодной воде (небланшированные корни петрушки и сельдерея при сушке темнеют). Затем овощи разложите тонким слоем на сито и сушите в духовом шкафу или в наплитной сушилке в течение 2–3 дней, несколько раз перемешивая для равномерности сушки.

Сушеные корни и зелень осторожно перемешайте и уложите для хранения в стеклянные или жестяные банки с плотной крышкой.

2 вариант. Молодые листья укропа, эстрагона, базилика, петрушки и сельдерея, перебранные, промытые, нарезанные кусочками длиной 2 см, сушите в духовом шкафу, нагретом до 40–50°, 2–3 ч. Затем досушивайте в тени (от солнечного света зелень желтеет) на воздухе 6-10 ч.

Сушите зелень, связанную в небольшие пучки, в тени под навесом или в проветриваемых помещениях.

Щавель или шпинат сначала варите в соленой воде 1–2 мин, а затем сушите, как описано выше.

Храните в бумажных пакетиках или стеклянных банках.

3 вариант. Зелень сушите в тени. Можно использовать электросушилку или вентилятор «Ветерок». Чем быстрее высушивается зелень, тем больше она сохраняет свой естественный вкус, цвет и аромат.

Сушить можно все многолетние луки (кроме слизуна), листья свеклы, мангольда, крапивы, лебеды, мяты, петрушки, сельдерея, любистока, укропа, моркови, кинзы, салатной горчицы, эстрагона, майорана, иссопа, огуречной травы (бараго), мелиссы, кресс-салата и любые пряности, растущие в саду.

Все высушенные травы храните в стеклянных банках плотно закрытыми. Перед употреблением можно смешивать любимые по вкусу и аромату, но не более трех одновременно, в любом соотношении, к любым блюдам. Сухими смесями можно посыпать отварной картофель, мясо, рыбу, добавлять в супы. Все это приносит пользу.

2. СОЛЕНАЯ СУПОВАЯ ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ. Зелень петрушки, сельдерея и укропа тщательно переберите, отделяя грубые и твердые части стеблей, а также вырежьте корни, удалите желтые и подвядшие листья, после чего их несколько раз промойте и стряхните избыток воды. Зелень разрежьте на куски длиной 4–6 см, смешайте и сложите в таз. Нарежьте соломкой корни петрушки и сельдерея. Смесь взвесьте и посолите (30 % соли от веса зелени), тщательно перемешайте и выдержите 20–30 мин, до

появления сока.

Можно пряную зелень (укроп, петрушку) солить вместе с морковью, луком, помидорами, взяв эти компоненты в равных весовых частях. Соли в данном случае нужно взять 20 % от веса смеси овощей.

Готовую смесь переложите в банки. Оставшуюся на дне банки соль и часть жидкости добавьте к уложенной зелени. При укладке массу по возможности уплотните ложкой так, чтобы сок покрыл ее. Затем банки завяжите плотной бумагой или закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Засоленную таким образом зелень в зимнее время используйте как ароматическую и вкусовую добавку при приготовлении обеденных блюд.

3. ЗЕЛЕНЬ РЕПЫ, РЕДЬКИ И РЕДИСА ВПРОК. Зелень репы, редьки и редиса, нарезанную — 1 кг — смешайте с 70 г соли, плотно уложите в банки, закройте крышками, но не закатывайте. Держите в холоде.

4. ЗАПРАВОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ. В зимнее время для приготовления обеденных блюд хорошо иметь заготовки пряной зелени петрушки, сельдерея и укропа. Для консервов возьмите 2 части петрушки и укропа и 1 часть сельдерея. Зелень переберите, удалите желтые и поврежденные части, грубые стебли и срежьте корни. После этого ее хорошо промойте и порежьте. Корни петрушки и сельдерея, а также морковь после чистки и мойки можно нарезать лапшой и добавить к зелени. Следует добавить также помидоры, которые моют и режут на дольки.

На пол-литровую банку возьмите: зелени петрушки, сельдерея и укропа 120 г, разных белых корней и моркови — по 30, помидоров красных — 200, соли — 10 г.

Банки плотно наполните зеленью, чередуя ее со слоями резаных помидоров, залейте горячим рассолом (на 1 л воды 80 г соли), накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки — 20 мин, литровые — 30 мин.

Заправочные консервы можно готовить только из одних корней петрушки, сельдерея и моркови с добавлением помидоров (50 %).

5. КОРНЕПЛОДЫ И КОРЕНЬЯ СУШЕНЫЕ. Свеклу, морковь, редьку, репу, корни петрушки и сельдерея сушат одинаково. Промытые, со срезанными верхушками и тонкими нижними частями, очищенные от кожицы, обсушенные, нарезанные ломтиками, брусочками толщиной 5 мм, обварите кипятком, процедите, снова просушите. Положите на решето, поставленное на деревянные брусочки, тонким слоем и сушите в духовке при 70° 4–6 ч. Сперва высыхает петрушка, затем сельдерей, а свеклу,

морковь и репу сушите 10 ч.

Заготовки из свежей зелени можно (и нужно!) делать уже ранней весной. Зайдите на свой огород или дачу — сколько тут зеленеет витаминов! Ботва моркови, свеклы, редиски, петрушка и укроп, стрелки лука и чеснока. Все эти витамины можно запасти на зиму. Способ? Горячий розлив.

Зелень тщательно промойте, мелко нарежьте и уложите в эмалированную кастрюлю, посолите по вкусу, добавьте воду, чтоб не подгорело, кипятите 4–5 мин, быстро разлейте в стерильные банки и так же быстро закатайте.

А вот некоторые рецепты заготовок для щей и супов. Все заготовки делаются с маленьким количеством воды, перед употреблением к содержимому банки добавьте воду или любой бульон по вкусу (примерно до 2 л), если нужно, досолите.

а) Щи весенние 500 г щавеля, 30 г зелени моркови, 50 г зелени петрушки, 25 г соли, 200 г воды.

Способ приготовления указан выше. Количество воды 200 г и соли — 25 г для всех супов одинаковое, поэтому в каждом рецепте мы его повторять не будем.

б) Суп луковый 200 г зелени шнитт-лука (он первый появляется весной) или зелени любого многолетнего лука, 300 г щавеля, 20 г зелени моркови, вода и соль.

в) Суп чесночный 100 г зелени чеснока, 500 г щавеля, 50 г зелени петрушки, вода и соль.

г) Суп с черемшой 200 г листьев черемши, 300 г щавеля, 30 г зелени моркови, вода и соль.

д) Суп из листьев свеклы 300 г листьев свеклы, 200 г щавеля, 50 г зелени укропа, вода и соль.

е) Суп из ревеня 300 г черешков ревеня, нарезанных кубиками, 50 г зелени чеснока, 50 г зелени петрушки, вода, соль.

6. ЛИСТЬЯ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ СОЛЕНЫЕ. Молодые листья свеклы, промытые, связанные в пучки, положите в стеклянную посуду и залейте прокипяченным и остуженным рассолом (1,25 стак. соли на 5 л воды).

Перед употреблением тщательно промойте. Нарезанными их добавляйте в первые блюда (борщ или суп) перед подачей, но не варите.

7. ВАРЕНЬЕ ИЗ МЯТЫ. 200–300 г листьев мяты со стеблями, 1 кг сахара, лимонная кислота по вкусу и 0,5 л воды.

Листья мяты вместе с лимонной кислотой варите 10 мин. Настаивайте сутки. Затем массу отожмите, настой процедите, добавьте в него сахар и варите до готовности. Горячее варенье разлейте в банки и закатайте крышками.

8. ЗАСАХАРЕННЫЕ ЛИСТЬЯ МЯТЫ. Хорошо развитые листья

мяты промойте, высушите, смажьте с обеих сторон слегка взбитым яичным белком. Затем, взяв лист за черешок, обсыпьте его сахарным песком и осторожно положите на кальку или вощеную бумагу, давая хорошо просохнуть. Такие листья не теряют своих качеств в течение года. Их используйте для приготовления мятных чаев, квасов и других напитков.

9. ПРЯНЫЕ СМЕСИ. Паштетная: белый перец, корица, имбирь, лавровый лист, мускатный цвет.

Пряничная: гвоздика, корица, бадьян, имбирь, кардамон, мускатный цвет, душистый перец, апельсиновая корка, анис.

Гуляшная: много красного перца, черный перец, душистый перец или гвоздика, тимьян, майоран, тмин, куркума, лук.

Бобовая: укроп, чеснок, чабер, кориандр, красный перец, мята, лавровый лист.

Рисовая (для несладких блюд): укроп, лук репчатый, чеснок, черный и красный перец, соль.

Для блюд из птицы: тимьян, майоран, розмарин, шалфей, чабрец, базилик.

Для блюд из рыбы: лавровый лист, белый перец, имбирь, душистый перец, кориандр, горчица, перец «Чили», укроп, тимьян.

Для огуречного рассола: семена и стебли укропа, лавровый лист, душистый перец, черный перец, гвоздика, горчица, лук, хрен, виноградные листья.

Для гриллирования: красный перец, смеси «Карри» и «Чили», черный перец, тимьян, душица обыкновенная, соль, глютамин.

Для студня: семена или стебли укропа, лавровый лист, чеснок, черный перец, лимонный сок.

Для копчения: черный перец, душистый перец, кардамон, кориандр, майоран, тимьян, мускатный орех и мускатный цвет,

тмин, имбирь, перец «Чили».

Для дичи: тимьян, душица обыкновенная, душистый перец, красный перец, можжевельник.

Для рагу: красный перец, имбирь, куркума, кориандр, горчица, кардамон, тмин, черный перец, душистый перец, мускатный орех, гвоздика.

Для фруктов (соки, компоты, мармелады): корица, гвоздика, имбирь, бадьян, кардамон.

10. ЗЕЛЕНЬ КРЕПКИМ ПОСОЛОМ. Качество пряной зелени будет выше, если ее засолить. Зелень (молодой укроп, петрушку, сельдерей, мяту, лук-перо и др.) нарежьте и смешайте с чистой сухой солью в соотношении 8:2 и уложите в стеклянные банки или керамическую, деревянную тару. При укладке ее утрамбуйте до появления сока.

Высокая концентрация соли не дает возможности развиваться микроорганизмам, в том числе и молочнокислым, поэтому брожения не происходит, и зелень получается не квашеная, а соленая. У соленой зелени сохраняется ее первоначальный цвет и натуральный аромат. Банки с зеленью оставьте на двое суток в обычном помещении. За это время зелень несколько осядет. Перекомпоновав зелень так, чтобы банки были заполнены доверху, их укупорьте и храните в холодном помещении.

Употребляют соленую зелень тогда же, когда и свежую. Следует только помнить, что в ней содержится много соли, поэтому блюда не надо солить.

11. ЗЕЛЕНЬ МАРИНОВАННАЯ. В отличие от овощей петрушку, сельдерей, укроп, кинзу, портулак и другую зелень не бланшируйте. Тщательно промыв ее, плотно уложите в банки и залейте маринадом без добавления специй. Затем стерилизуйте 25 мин при 100°.

12. ЗЕЛЕНЬ СОЛЕНАЯ С МОРКОВЬЮ И ПОМИДОРАМИ. Лук, морковь и помидоры нарежьте тонкими ломтиками, а зелень петрушки, укропа и сельдерея нашинкуйте, затем все перемешайте с солью и плотно уложите в банки так, чтобы зелень покрылась соком. Банки завяжите пергаментной бумагой и закройте крышками.

Засоленную зелень кладите за 10 мин до окончания варки (примерно 1 ст. ложку зелени на 1 л бульона).

Петрушка, укроп, лук, морковь, помидоры — все по 100 г, сельдерей — 50 г, соль — 100 г.

13. СЕЛЬДЕРЕЙ МАРИНОВАННЫЙ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. Корни очистите, нарежьте небольшими кусочками и варите почти до мягкости. Затем нарежьте кубиками или тонкими ломтиками, положите в банки и залейте маринадом (перед этим в

пол-литровые банки налейте по 1 ч. ложке растительного масла). Стерилизуйте 25 мин при 90°.

На 1 л маринада: соль — 25 г, сахар — 45 г, 8 %-ный уксус — 0,25 л.

14. ПОРТУЛАК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Портулак тщательно промойте в воде, меняя ее несколько раз. Промытые побеги бланшируйте в воде при 90-100° 3–5 мин, откиньте на решето и дайте стечь воде. На дно пол-литровых банок уложите лавровый лист и чеснок, очищенный от сухой кожуры и нарезанный ломтиками.

Бланшированный портулак нарежьте кусочками длиной 5–8 см, утрамбуйте рукой, выложите в банки и залейте маринадом. Стерилизуйте пол-литровые банки 20 мин.

На 1 л маринада: соль — 10 г, уксусная эссенция — 10 г, чеснок — 1–3 зубчика, 1 лавровый лист.

15. ЛУК-ШАЛОТ МАРИНОВАННЫЙ. Лук очистите, вымойте, бланшируйте 1–2 мин, затем охладите, плотно уложите в банки, залейте маринадом, накройте крышками, стерилизуйте 8-10 мин и укупорьте.

На литровую банку: сахар-песок — 35 г, соль — 20 г, уксусная эссенция-12 г, кусочек корицы, по 3 шт. гвоздики и душистого перца, лавровый лист.

16. СЕЛЬДЕРЕЙ (КОРЕНЬЯ) МАРИНОВАННЫЙ. Состав заливки: 4 стак. воды, 1 стак. 9 %-ного уксуса, 3–4 бутона гвоздики или 3–4 горошины черного перца.

Подготовьте свежие вызревшие корнеплоды сельдерея: обрежьте головки и корни, соскребите кожицу, тщательно вымойте и нарежьте кубиками. Нарезанный сельдерей на 2–3 мин опустите в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенесите в холодную воду, выньте, дайте стечь воде и наполните банки сельдереем по плечики. Залейте горячим маринадом и пастеризуйте при 95°: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25 мин.

17. ПЕТРУШКА (КОРЕНЬЯ) МАРИНОВАННАЯ. Состав заливки: 4 стак. воды, 1 стак. 9 %-ного уксуса, 40–80 г соли, 40-100 г сахара, 2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листика.

Готовьте, как в предыдущем рецепте.

18. СЕЛЬДЕРЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ. Состав заливки: на 1 л воды 18–20 г лимонной кислоты, 3–4 горошины черного перца.

Готовьте, как сельдерей маринованный, только уксус замените лимонной кислотой.

19. СЕЛЬДЕРЕЙ (ЛИСТЬЯ) МАРИНОВАННЫЙ. Состав заливки: 4 стак. воды, 1 стак. 9 %-нош уксуса, 40–80 г соли, 40-100 г

сахара.

На литровую банку 2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

Свежие здоровые листья сельдерея тщательно вымойте. На дно банок положите зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде 20–25 мин.

20. СЕЛЬДЕРЕЙ СУХИМ ПОСОЛОМ. 1 кг листьев сельдерея, 200–250 г соли.

Свежие здоровые листья тщательно вымойте, просушите, мелко нарежьте. Нарезанные листья тщательно перемешайте с солью и плотно уложите в банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, закатайте крышками. Храните в темном месте.

21. СЕЛЬДЕРЕЙ (КОРЕНЬЯ) СУШЕНЫЙ. Хорошо вызревшие корнеплоды вымойте, обрежьте головки, все корешки и отростки, соскоблите кожицу и снова вымойте. Подготовленные корнеплоды нарежьте на ломтики или соломку толщиной не более 5 мм. Опустите на 1–2 мин в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладите в холодной воде, выньте, дайте стечь воде и разложите для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни. Сушите сначала 2 ч при 50°, а затем при температуре 70°. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекращайте. Храните в хорошо закрытой таре.

22. УКРОП СОЛЕНЫЙ. 1 кг укропа, 200 г соли.

Состав заливки: на 0,8 л воды 200 г соли.

Молодой укроп переберите, удаляя желтые и больные листья, тщательно промойте, свяжите в пучки и повесьте для просушивания. Подсохший укроп нарежьте на кусочки длиной 1 см. Подготовленный укроп смешайте с солью (на 1 кг укропа 200 г соли) и плотно уложите в банки по плечики. В горячей воде растворите соль и залейте укроп в банках. Банки закройте полиэтиленовыми крышками или обвяжите пергаментной бумагой. Храните в темном месте.

23. УКРОП В УКСУСЕ. Состав заливки: 0,75 л воды, 0,25 л уксуса 9 %-ного.

Молодую зелень вымойте, подсушите, нарежьте на кусочки и уложите в банки. Залейте разбавленным уксусом и завяжите. Укроп в уксусе применяйте при изготовлении маринадов, а также в качестве приправы в кулинарии.

24. УКРОП НА ЗИМУ.

1 вариант. На пол-литровую банку: укроп, 1 ст. ложку уксуса, 2 ст. ложки соли, затем банку долейте водой.

Молодой свежий укроп промойте, разрежьте и уложите в банку. Залейте уксусом, добавьте соль и долейте банку водой. Плотно закройте, стерилизуйте 3 мин с момента закипания воды.

Затем банку выньте из стерилизатора, дайте ей остыть и поставьте на хранение.

2 вариант. 0, 5 кг очищенного укропа и 100 г соли.

Молодой, хорошо промытый укроп разрежьте на небольшие кусочки и засолите, использовав примерно $^2/_3$ соли. Хорошо перемешайте и положите в банку. Сверху насыпьте оставшуюся соль, банку хорошо завяжите и поставьте в холодное помещение.

25. УКРОП В МАСЛЕ. Состав: укроп, 300 г воды, 0,6 л 8 %-ного уксуса, 30 г соли и 50 г растительного масла.

Промытый молодой укроп нарежьте небольшими кусочками и уложите в банки: Воду, уксус и соль прокипятите и охлажденным раствором залейте укроп. Дайте немного постоять, а затем залейте маслом. Банки хорошо завяжите и поставьте в холодное место.

26. ЗАГОТОВКА УКРОПА. В пору цветения укропа срежьте его зонтики и высушите их. Затем перетрите, удалив грубые части. Оттертую пыльцу засыпьте в банки и храните как специю. Эта укропная пыльца очень душистая, придает аппетитный запах блюду. Таким же способом можно заготовить пыльцу фенхеля, любистока, пастернака, даже подсолнечника. Очень приятна смесь пыльцы разных овощных растений.

27. УКРОП СУХИМ ПОСОЛОМ. 1 кг зелени укропа, 150–250 г соли.

Молодой укроп или отделенные от стеблей зеленые листья переберите и тщательно вымойте, развесьте для просушки. Просушенный укроп мелко нарежьте и перемешайте с солью. Полученной смесью плотно наполните банки, закатайте крышками и храните в темном месте.

28. УКРОП СУШЕНЫЙ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ. Подготовьте укроп с недозрелыми семенами: удалите пожелтевшие и поврежденные листья и грубые части стебля, тщательно вымойте. Свяжите укроп в небольшие пучки и подвесьте для сушки. Высохший укроп заверните в бумагу и подвесьте в темном и сухом месте.

29. ШПИНАТ НАТУРАЛЬНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. 1 вариант. Листья шпината промойте и, удалив черешки, положите в кипящую подсоленную воду (25 г соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Варите, помешивая, 5–7 мин, затем разложите в горячие банки. Залейте водой, в которой варились листья, и пастеризуйте 50–60 мин при 90°.

2 вариант. Состав заливки: на 1 л воды 20 г соли.

Молодые, свежие, темно-зеленые листья и черешки, собранные до образования цветочных стеблей, мелко нарежьте и плотно уложите в банки. Залейте горячим рассолом,

стерилизуйте (пол-литровые банки 30 мин) и сразу же укупорьте.

Эти консервы используйте как холодную закуску. Перед употреблением отделите от рассола и заправьте уксусом, толченым чесноком и укропом.

30. ШПИНАТ СУШЕНЫЙ. Молодые интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымойте и, удалив черешки листьев, подвесьте для просушки. Затем измельчите и разложите на чистой бумаге. Сушите, часто помешивая, в духовке при температуре 40–45° 2–3 ч или под навесом в течение дня. Высушенный шпинат уложите в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завяжите. Храните в темном месте.

31. СМЕСЬ СУШЕНЫХ КОРЕНЬЕВ. 5,5 кг моркови, 200 г петрушки (коренья), 100 г пастернака (коренья), 100 г сельдерея (коренья), 150 г лука-порея.

Высушенные отдельно морковь, петрушку, пастернак, сельдерей и лук-порей смешайте и храните в закрытой посуде в сухом темном месте.

32. ЗЕЛЕНЬ СОЛЕНАЯ АССОРТИ. Зелень петрушки, сельдерея и укропа вымойте, мелко нарежьте. Коренья петрушки, сельдерея, морковь, а также репчатый лук-порей вымойте, очистите и нарежьте ломтиками, кольцами или пластинками. Чтобы придать смеси приятную остроту и запах, на 1 кг смеси добавьте 1 стручок острого и 3–5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных. Нарезанные овощи тщательно перемешайте с солью (20–25 % от всей массы). Смесь разложите в стеклянные банки, закройте бумагой и завяжите. Храните при комнатной температуре в темном месте.

33. СМЕСИ СУШЕНЫЕ ДЛЯ ОВОЩНЫХ И МЯСНЫХ СУПОВ.

В национальной кухне многих западноевропейских стран широко используют смеси сухих пряных трав для заправки супов. Эти смеси, которые составляют из порошка высушенных и измельченных растений, носят название «букет гарни». Готовой смесью заполняют марлевые мешочки размером 5 × 5 см и хранят в плотно закрытых банках в темном месте. Мешочек со смесью опускают в суп (в расчете на 4 порции) на 10–15 мин до конца варки. Можно положить 1 ч. ложку смеси за 2–3 мин до готовности и после выключения огня дать настояться 3–4 мин.

а) Майоран	25 г
Мята	15 г
Розмарин	20 г
Шалфей	15 г
Чабер	15 г
Тимьян	20 г
б) Сельдерей	7 г
Майоран	15 г
Петрушка	26 г
Чабер	15 г
Базилик	7 г
Тимьян	28 г
в) Петрушка	15 г
Тимьян	15 г
Базилик	15 г
Майоран	15 г
Сельдерей	15 г
Сушеная корочка лимона	10 г

34. СМЕСЬ СУШЕНАЯ ДЛЯ РЫБНЫХ БЛЮД. 1 ст. ложка сушеной петрушки, 1 ст. ложка сушеного сельдерея, 1 ч. ложка сушеного чабера, 1 ч. ложка сушеного базилика, 0,5 ч. ложки семян фенхеля, 2 лавровых листа, 1 горошина перца.

Сушеные растения измельчите, просейте и смешайте. Готовую смесь храните в плотно закрытых банках в темном месте. В блюда смесь добавляйте по вкусу.

Щавель

В мировой флоре насчитывается около 200 видов щавеля. Для всех них характерно наличие дубильных веществ и щавелевой кислоты. Кислый щавель — не единственный из съедобных щавелей. В Европе, например у в большом почете субальпийский виду растущий на камнях. В Калифорнии, Аризоне и Техасе (США) собирают клубненосный щавель, соперничающий с ревенем. В Африке используют в пищу листья и молодые побеги другого многолетнего вида щавеля. В высокогорьях Кавказа растет щавель, у которого собирают не листву а корни. Их отваривают, а затем используют как пищевую приправу.

Свежим щавелем неплохо запастись впрок. Самый распространенный способ домашнего консервирования щавеля — солка: 30 г соли на 1 кг листа, пропущенного через мясорубку. Посоленную массу поплотнее набейте в бутылки, сверху залейте жиром, затем закупорьте пробкой и завяжите шпагатом. Бутылки укладывайте в погребе лежа. Употребляйте этот овощ в разумных пределах. Щавель нельзя есть людям, страдающим воспалением кишечника, а также при туберкулезе.

35. ЩАВЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Свежие листья переберите, вымойте и на 1–2 мин опустите в кипящую воду. Плотно уложите их в горячие банки, залейте горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизуйте в кипящей воде 1 ч.

36. ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЗЕЛЕНЫХ БОРЩЕЙ. 500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 75-100 г соли.

Свежие листья щавеля переберите, вымойте и измельчите. У зеленого лука обрежьте корни, тщательно вымойте лук и нарежьте кусочками длиной 1–2 см. Молодой укроп переберите, вымойте и мелко нарежьте. Все компоненты смешайте и тщательно протрите с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложите в банки. Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25 мин.

Перед употреблением зелень промойте в проточной воде для удаления излишков соли.

37. ПЮРЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ И ШПИНАТА КОНСЕРВИРОВАННОЕ. Для приготовления пюре возьмите одинаковое количество молодых свежих листьев щавеля и шпината. Переберите их, обрежьте грубые стебли, промойте, сменяя 2–3 раза воду, сложите в дуршлаг или металлическую сетку и бланшируйте в кипящей воде 3–4 мин. После этого дайте воде стечь и протрите через сито. Полученное пюре сложите в эмалированную кастрюлю и

кипятите на слабом огне 5-10 мин, все время помешивая.

В горячие банки разлейте кипящее пюре, накройте прокипяченными крышками и поставьте в бачок для стерилизации: пол-литровые банки — на 30 мин, литровые — на 40 мин. После этого банки укупорьте.

Для приготовления 1 кг пюре требуется примерно 1,5 кг свежесобранного сырья.

38. ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ ВПРОК. Готовьте их из смеси шпината и щавеля (поровну). Зелень хорошенько переберите, тщательно промойте, стряхните воду и мелко нашинкуйте. Белый корень петрушки и сельдерея вымойте, очистите, варите 15–20 мин, охладите в воде и нарежьте мелкой соломкой. Лук также вычистите, ополосните и мелко нашинкуйте.

На пол-литровую банку кладите 320 г шпината и щавеля, 20 г белого корня (петрушка, сельдерей), 20 г лука репчатого, 15 г соли, 3–4 зерна горького перца и 1 лавровый лист.

Все овощи уложите в кастрюлю, добавьте воду (1,5 стак. на 1 л консервов) и варите 8-10 мин. В банку, предварительно подогретую горячей водой, переложите горячую смесь, накройте ее крышкой и стерилизуйте: пол-литровые банки 15–16 мин, литровые — 18–20 мин.

При приготовлении зеленых щей в мясной бульон добавьте содержимое банки консервов и кипятите 8-10 мин. Щи можно заправить поджаренным луком и мукой. К щам подавайте сметану и сваренные вкрутую яйца.

39. ЩАВЕЛЬ, ШПИНАТ И ДРУГАЯ ЗЕЛЕНЬ СОЛЕНЫЕ. Промытую, очищенную от стебельков зелень положите в стеклянные банки и пересыпьте крутой солью (0,5 стак. соли на трехлитровую банку зелени), закройте целлофаном, перевяжите и храните в холодном месте.

40. ЩАВЕЛЬ-ПЮРЕ. Свежие перебранные и промытые листья бланшируйте в кипящей воде 3–4 мин и протрите через протирочное сито. Полученное пюре подогрейте в эмалированной кастрюле, не доводя до кипения, и разлейте в горячие банки. Стерилизуйте в кипящей воде 60 мин.

Перед употреблением тщательно взболтайте. Используйте для приготовления первых блюд.

41. ЩАВЕЛЬ СУХИМ ПОСОЛОМ. 1 кг щавеля, 100 г соли.

Дикорастущий щавель консервируют ранней весной. Огородный щавель собирают и консервируют в течение всего лета.

Свежесобранные листья тщательно переберите и вымойте. Вымытый щавель расстелите на бумаге тонким слоем для просушки, а затем мелко нарежьте, как для борща. Измельченный

щавель перемешайте с солью, потом перетрите руками и плотно уложите в банки. Когда сверху выступит сок, банки укупорьте и поставьте в холодное место. Фасуйте щавель в небольшие банки — для одноразового использования.

42. ЩАВЕЛЬ СОЛЕНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ. 1 кг щавеля, 120–130 г соли.

Свежесобранные, перебранные и промытые листья щавеля слегка подвяльте и целыми уложите в банки с широким горлом. Листья послойно пересыпьте солью, сверху положите деревянный кружок и гнет.

43. ЩАВЕЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ. Свежие листья щавеля рассортируйте, вымойте. Чистые листья нарежьте и пересыпьте солью из расчета на 1 кг зелени — 200 г соли. Все тщательно перемешайте, уложите в банки и стерилизуйте в кипящей воде пол-литровые банки 20 мин.

Использование наиболее известных пряностей

Приведенный перечень позволит быстро сориентироваться при приготовлении пищи или заготовок на зиму. К сожалению, многие пряности отсутствуют на нашем столе. Советуем по достоинству оценить их роль и по возможности заготавливать пряности впрок.

44. АИР ТРОСТНИКОВЫЙ. Добавляется в супы, рыбные бульоны, белокочанную и краснокочанную капусту, к жирному жареному мясу, к жареному картофелю и овощам. Он улучшает вкус сладких блюд, фруктовых супов и салатов.

45. АНИС. В различных пирогах, в медовом печенье, пряниках, лепешках, в сладком анисовом кексе, добавляется в густые молочные супы, овсяную кашу, сладкие блюда из риса, пудинги, фруктовые салаты, кремы и торты. Добавляется он также в свеклу, краснокочанную капусту, огурцы, морковь, фруктовые компоты.

46. БАДЬЯН. Используется в тех же блюдах, где и анис. Употребляется также при приготовлении свиного мяса и птицы.

47. БАЗИЛИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. Во всех овощных блюдах, добавляется в фасоль, горох, бобы, в квашеную капусту, блюда из томатов, консервированные огурцы, тыкву, в супы, соусы, свиные отбивные, творог, масло, омлеты.

48. ГВОЗДИКА. Для приготовления ликеров, горячего вина, пуншей, фруктовых соков, компотов, консервированных фруктов. Она улучшает вкус квашеной капусты, краснокочанной капусты, свиного и бараньего мяса, птицы, темных соусов и маринованной сельди. Используется также при мариновании грибов, для приготовления заливного из мяса, паштетов, зельца, рыбы.

49. ГОРЧИЦА БЕЛАЯ И ЧЕРНАЯ. Семена используются для консервирования овощей и грибов, рыбы, для приготовления блюд из овощей, добавляется в белокочанную и краснокочанную капусту, в мясные фарши и супы.

50. ДУШИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ. Добавляется к пицце, блюдам из шпината, в салаты, томатные соусы, супы, используется при приготовлении морской рыбы, колбасы, густых супов, блюд из сыра, жареного и грилированного мяса, телятины, а также тушеного мяса.

51. ИМБИРЬ. Для приготовления сухого печенья, пудингов, сладостей, компота из груш, консервированной тыквы, огурцов, мармелада, желе, засахаренных фруктов, фруктовых супов, соусов, блюд из риса, птицы, дичи, грибов, жареной свинины, рубленого мяса и для улучшения вкуса сыра, рыбы, вареной курицы и овощей.

52. КАПЕРСЫ. Для приготовления маринадов, соусов, майонеза, салатов, добавляются к холодным блюдам, к рыбе, птице, в блюда из томатов, рыбные и мясные салаты.

53. КАРДАМОН. Улучшает вкус медового печенья, пирогов, компотов, блюд из фруктов, ароматизирует супы, соусы, подливы, свиное, баранье, ягнячье и рубленое мясо, птицу, гуляш из говядины, плов из телятины, жареную рыбу и мясной бульон.

54. КОРИАНДР ПОСЕВНОЙ. Для приготовления салатов, риса, жареной свинины, колбас, рыбы, соусов и гуляша. Добавляется к печенью, медовым пряникам и булочным изделиям. Он улучшает

вкус блюд из гороха, фасоли и чечевицы, а также капусты, савойской капусты, свеклы, яблочного пюре, моркови, фарша из птицы, паштетов из дичи и птицы.

55. КОРИЦА. Во фруктовых супах, запеканках, компотах, пудингах, пирогах, запеченных яблоках, напитках из молока, ликерах, пуншах. Добавляется корица в фарши из птицы, к гусю, утке, к вареной рыбе, говядине и свинине, к отбивным, шницелям и мясу, приготовленному на вертеле.

56. КРЕСС-САЛАТ. При приготовлении супов, соусов, закусок, салатов, жареной рыбы, салатов из рыбы, для улучшения вкуса творога, сыров, холодных закусок, к хлебу с маслом.

57. КУПЫРЬ. Добавляется в супы, соусы, к птице, ягнятине, в салаты, горох, томаты, к старому картофелю, к сырым и яйцам вкрутую.

58. ЛАВАНДА ЛЕКАРСТВЕННАЯ. Для приготовления копченостей, зеленого масла, блюд из овощей, соусов и рыбных блюд.

59. ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ. При приготовлении дичи в сметане, вареной рыбы, супа из картофеля, крабов, раков, маринадов из рыбы, студня, гуляша, всех видов маринованных овощей, квашеной капусты.

60. ЛЮБИСТОК ЛЕКАРСТВЕННЫЙ. Для приготовления подливок, соусов, супов, овощей, блюд из риса, птицы, рыбы, жареного мяса, салатов и маринадов.

61. МАЙОРАН САДОВЫЙ. Используется в картофельные супы, салаты, в блюда из грибов, супы из мяса, для приготовления жареной птицы, свинины, баранины и ягнятины, супа из рубца, добавляется к некоторым сырам, в салаты из рыбы и в мясные продукты.

62. МАСЛИНА ЕВРОПЕЙСКАЯ.

Как дополнение холодных блюд из мяса, при приготовлении супов, например, солянки, и соусов.

63. МЕЛИССА ЛЕКАРСТВЕННАЯ. В свежем виде добавляется к салатам, сокам, овощам, во все виды супов. Используется и при приготовлении птицы, рыбы, телячьего и бараньего мяса и дичи, блюд из молока и яиц, фруктовых супов.

64. МИНДАЛЬ ГОРЬКИЙ И СЛАДКИЙ. Используется для изделий из теста, сладостей, добавляется в рис, к жареной птице, рыбе. Важное место он занимает в индийской, китайской и индонезийской кухне.

65. МОЖЖЕВЕЛЬНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. Добавляется к темным подливам, мясным изделиям, к жирному свиному и бараньему мясу, к блюдам из овощей и дичи, к квашеной капусте, краснокочанной и савойской капусте.

66. МЯТА ПЕРЕЧНАЯ. Свежие побеги и листья используются с осторожностью в овощные супы, маринады для мяса, для приготовления рыбы, блюд из сыра и соусов, главным образом, к бараньему мясу, ягнятине, птице и печенке. Добавляется к фруктовым и овощным салатам, к тушеной моркови, капусте, гороху и луку-порею.

67. ОГУРЕЧНАЯ ТРАВА. Идет во все виды рубленого мяса, для приготовления фаршей, рыбы, жаренной на растительном масле, огуречного, овощного и картофельного салатов, маринованных огурцов, майонеза с пряными травами, супов, добавляется в белокочанную и краснокочанную капусту и в творог.

68. ПАСТЕРНАК ПОСЕВНОЙ.

В овощных салатах, супах.

69. ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ. Используется при приготовлении пудингов, компота из слив и пирогов. Он улучшает вкус мяса, особенно баранины, подливок, соусов, рыбы, рыбных салатов, маринадов, овощных супов, дичи, студня, огурцов и других маринованных овощей.

70. ПЕТРУШКА ОГОРОДНАЯ.

В блюдах из овощей, салатах, мясных супах, добавляется к вареной рыбе, пернатой дичи, в майонезы, блюда из картофеля.

71. ПОЛЫНЬ ОБЫКНОВЕННАЯ. Добавляется к баранине, капусте, шпинату, грибам, свекле, гусиным потрохам, блюдам из яиц, салатам-ассорти, картофельному и луковому супу, используется для приготовления угря, жирных блюд, особенно гуся, утки, свинины, добавляется к салу и свиному жиру.

72. ПОРТУЛАК ОГОРОДНЫЙ.

Добавляется к супам, блюдам из овощей, шпинату, соусам, рису, макаронным изделиям, творогу, салатам, томатам и огурцам.

73. РОЗМАРИН ЛЕКАРСТВЕННЫЙ. Добавляется к запеченной и жареной говядине, телятине и баранине, к жареной птице, вареной рыбе, в овощные супы и блюда, в грибы, краснокочанную и квашеную капусту, в салаты, мясные фарши и гуляш, дичь, рыбу, яичное тесто.

74. РУТА ДУШИСТАЯ. Листья используются при консервировании огурцов и томатов. Добавляется рута в небольших количествах в фарши, салаты-ассорти, овощи, в блюда из сыра, используется при приготовлении баранины, соусов с пряной зеленью, супов, блюд из грибов и яиц.

75. СЕЛЬДЕРЕЙ. Используется при приготовлении овощных супов, салатов, соусов, различных видов мяса.

76. ТИМЬЯН ОБЫКНОВЕННЫЙ. Добавляется в жирные блюда, жареный картофель, яичницу, мясные фарши, к жареной рыбе, жаркому, субпродуктам, телятине, супу из фасоли, чечевицы и гороха, в соусы и картофельные салаты. Он улучшает вкус колбасных изделий, свиного и бараньего мяса, паштетов, грибов, творога, сыров.

77. ТМИН ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Используется при выпечке тминного хлеба, булочек, добавляется в капусту, картофель, супы, салаты, мясные изделия, к жирным сортам мяса, к вареной рыбе, ракам, свекле, моркови, борщу, грибному супу.

78. ТЫСЯЧЕЛИСТНИК. Добавляется к овощным и картофельным супам, овощным блюдам, гуляшу, темным подливам и сырам, натираемым на хлеб.

79. УКРОП. Для маринования овощей, главным образом огурцов и тыквы, для приготовления блюд из яиц, бутербродов, супов, соусов, овощных, картофельных, рыбных и мясных салатов, рубленого мяса, вареной говядины, курицы, карпа, форели, угря.

80. ФЕНХЕЛЬ. Используется при приготовлении кондитерских изделий, булочек, пирогов, пудингов, маринадов для салатов, майонеза с пряностями, супов, соусов, компотов, квашеной капусты, маринованных огурцов.

81. ХРЕН. Для консервирования овощей, главным образом квашеной капусты и огурцов, в майонезах, твороге, для приготовления соусов, добавляется к копченому мясу и мясным изделиям, вареной говядине, к языку, жареному мясу.

82. ЧАБЕР САДОВЫЙ. Используется при приготовлении бобовых, грибов, мясных и картофельных салатов, при варке рыбы, в рыбные супы, фарши из птицы, в бифштексы, отбивные, колбасы, жареный картофель, маринованные огурцы и другие овощи, квашеную капусту, блюда из сыра, рагу, изделия из слоеного теста.

83. ШАЛФЕЙ ЛЕКАРСТВЕННЫЙ. Добавляется в соусы, омлеты с пряной зеленью и сыром, рыбный суп, к сельди, мясу,

приготовленному в гриле, к зайцу, свинине, дичи, рубленому мясу, почкам и куриной печенке.

84. ЭСТРАГОН. Используется для маринования огурцов, тыквы и других овощей, в соусах, цветной капусте, спарже, при приготовлении телятины, ягнятины, дичи в сметане, жареной дичи, мясных блюд, субпродуктов, карпа.

85. ЯСМЕННИК ПАХУЧИЙ.

Придает более нежный вкус фруктовым салатам, сладким супам, лимонаду, улучшает вкус пудингов, компотов, сладостей и мороженого, ароматизирует спиртные напитки.

XII Чайная на опушке

Пейте на здоровье!

Цветочные, ягодные, лесные чаи готовят несколько иначе, чем обычный чай. Очень хороши липовый, мятный, брусничный, малиновый, розовый, жасминовый чаи — всех и «е перечислишь. Для их приготовления прежде всего следует запастись сырьем.

Можно использовать как свежие, так и высушенные цветы, листья, ягоды, корни или стебли. Сушить сырье следует в тени, в хорошо проветриваемом помещении. Хранить лучше всего в бумажных пакетах или картонных коробках, выложенных бумагой, или в деревянных банках. Сосновые и еловые иглы лучше хранить в завязанных холщовых мешочках.

Готовят чаи по-разному. Цветы и листья заваривают в большом фарфоровом чайнике, заливая крутым кипятком, и настаивают 15–20 мин. Корни и кору заливают холодной водой, на медленном огне доводят до кипения, а затем еще кипятят минут 10.

1. ЧАЙ ЛИПОВЫЙ. Славится своим вкусом. Он незаменим при простудных заболеваниях. 1 ст. ложку высушенного липового цвета залейте 1 л кипятка и настаивайте 20 мин. Пить лучше с медом или вареньем. Сахар же «убивает» вкус чая.

2. ЧАЙ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА. На 1 стак. воды возьмите 5–6 ягод сушеного шиповника, лучше их предварительно размять или размять прямо в воде. Настаивайте по своему выбору: можно залить холодной водой и, доведя до кипения, настоять 15–20 мин. Можно настоять 1,5–2 ч в термосе, залив ягоды кипятком. Хорошо добавить сухие цветочные лепестки шиповника.

3. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ МАЛИНЫ И ЕЖЕВИКИ. Этот чай утоляет жажду и регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта. В чай хорошо добавить свежие или сушеные ягоды, варенье.

4. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Ароматный и

приятный напиток можно приготовить, заварив листья черной смородины. В него также можно добавить сушеные смородиновые ягоды, варенье из смородины или смородину, протертую с сахаром.

5. ЧАЙ СБОРНЫЙ С ЛИСТЬЯМИ ОБЛЕПИХИ. Листья облепихи подсушите в проветриваемом помещении, перемешайте с листьями смородины, вишни и зверобоя в равных количествах и используйте для заварки. Иногда в состав чая вводят листья земляники, рябины и ивы. Это зависит от вкуса.

6. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ ОБЛЕПИХИ И МЯТЫ. Возьмите равные части листьев облепихи и мяты перечной (по одной горсти), залейте кипятком (3–5 л) и оставьте для настаивания на 5–6 ч. Затем процедите, добавьте 0,5 стак. меда и охладите.

7. ЧАЙ ИЗ ЗВЕРОБОЯ И ДУШИЦЫ. 1 стак. измельченного сушеного зверобоя, 2,5 стак. душицы, 0,5 стак. плодов шиповника смешайте и используйте для заварки.

8. ЧАЙ ИЗ ЗВЕРОБОЯ С КЛЮКВОЙ. 1 стак. сушеного зверобоя отварите в течение 10 мин в 2 л воды, охладите. Отожмите сок из 1 стак. клюквы, мезгу отварите в 2 стак. воды. Сок клюквы, процеженные отвары зверобоя и мезги соедините, добавьте стак. сахара, перемешайте, охладите и выдержите 10–12 ч.

9. ЧАЙ ИЗ ЗВЕРОБОЯ С МЕДОМ. 100 г сушеного зверобоя отварите в течение 10 мин в 2 л воды. В горячий процеженный через сито отвар добавьте 100 г меда, охладите и разлейте по бутылкам.

10. ЧАЙ СБОРНЫЙ С КЛЕВЕРОМ. Высушенные головки клевера, зверобой и листья смородины перемешайте в соотношении 2:1:1 и используйте для заварки.

11. ЧАЙ СБОРНЫЙ С МЕЛИССОЙ. Зверобой, цветки липы и мелиссу измельчите, перемешайте в соотношении 1:1:1 и используйте для заварки. Храните в темном сухом месте.

12. ЧАЙ ИЗ МЯТЫ, ДУШИЦЫ И ЗВЕРОБОЯ. Высушенные на воздухе мяту, душицу и зверобой перемешайте в соотношении 1:1:1. Храните в закрытой посуде в сухом месте. Заваривайте непосредственно перед подачей на стол.

13. ЧАЙ ИЗ ПЕРВОЦВЕТА И ЗВЕРОБОЯ. Возьмите равные части сушеного первоцвета и зверобоя, перемешайте и используйте для заварки.

14. ЧАЙ ИЗ ТАВОЛГИ. Сушеные цветки таволги и лепестки шиповника смешайте и используйте для заварки.

Цветки таволги — 200 г, лепестки шиповника — 20 г.

15. ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ. Высушенные листья чабреца и брусники перемешайте со зверобоем и используйте как заварку.

Листья чабреца и зверобоя — по 100 г, листья брусники —

20 г.

16. ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С АБРИКОСАМИ. Курагу поджарьте, добавьте сушеную и поджаренную морковь, сушеные ягоды смородины. Составные части перемешайте и используйте для заварки.

Курага — 1 кг, смородина — 500 г, морковь — 500 г.

17. ВОДИЦА БРУСНИЧНАЯ.

1 вариант. Наполните кадку или стеклянную банку спелой брусникой, залейте охлажденной кипяченой водой, плотно накройте крышкой или полиэтиленовой пленкой и поставьте в прохладное место. Через мес. можно пить.

2 вариант. В подготовленную кадку засыпьте спелую промытую бруснику, залейте охлажденной водой, которая кипятилась вместе с 3–5 веточками перечной мяты. Выдержите 3–4 недели и используйте как освежающий напиток.

3 вариант. Спелую подготовленную бруснику засыпьте в кадку, залейте охлажденной кипяченой водой, в которую до кипячения был добавлен сахар из расчета 300–400 г на 10 л воды.

Существуют и другие способы получения брусничной воды. Основное условие каждого способа — ягоды не повреждаются и через ободочку отдают часть сока.

18. ЧАЙ ИЗ СУХОЙ ЧЕРНИКИ. Промытую сушеную чернику залейте водой (450 г) и кипятите 5-10 мин. Долейте воды до 3 л, добавьте 200 г меда и настаивайте 2 ч. После этого процедите и пейте.

19. ЧАЙ РЯБИНОВЫЙ. 100 г сушеных ягод рябины, 30 г сушеных цветков рябины, 10 г мяты перечной перемешайте и используйте для заварки из расчета 1–2 ст. ложки на стак. кипятка. Сахар добавляйте по вкусу.

20. ВОДИЦА КОСТЯНИЧНАЯ. Подготовленные ягоды костяники залейте холодной кипяченой водой, настаивайте сутки, воду слейте, добавьте в нее мед, охладите и пейте. Оставшуюся водицу разлейте в бутылки, укупорьте и храните в прохладном месте.

Ягоды — 1 кг, вода — 2 л, мед — 100 г.

21. ЧАЙ МАЛИНОВЫЙ. 1 ч. ложку сушеной малины залейте 2 стак. кипятка, дайте настояться 10–15 мин, процедите и добавьте сахар и мед.

22. ЧАЙ ВИТАМИННЫЙ. 1 вариант. Возьмите равные части сухой черной смородины и шиповника. Ст. ложку смеси залейте 2 стак. кипятка и настаивайте в закрытой посуде в темном месте 1 ч. Процедите через марлю. Для улучшения вкуса можно добавить сахар.

2 вариант. Смешайте 3 части сухого шиповника, 1 часть

сушеной черной смородины, 3 части листьев крапивы и 3 части сушеной моркови. Для заварки возьмите 1 ст. ложку, залейте 2 стак. кипятка, прокипятите 10 мин и настаивайте в закрытой посуде 4 ч. После этого процедите и пейте по полстакана 3 раза в день. Этот чай хорошо хранить в термосе, чтобы использовать в течение рабочего дня.

3 вариант. Смешайте равные части шиповника и листьев малины, смородины и брусники. Для заварки возьмите ст. ложку смеси, залейте 1 стак. кипящей воды, прокипятите 10 мин, дайте настояться в закрытой посуде или термосе до охлаждения, процедите, добавьте сахар или мед.

23. ЧАЙ ВИТАМИННЫЙ С МОЛОКОМ. Стак. сухих плодов шиповника, такое же количество сухих плодов лесной рябины, полстакана сушеной черной смородины, горсть листьев земляники, стак. сушеной моркови смешайте и используйте для заварки. Пейте с молоком или со сливками.

24. НАСТОЙ ИЗ ШИПОВНИКА. 2 ст. ложки сухих плодов шиповника растолките в ступке или размелите в кофемолке, залейте 2 стак. горячей воды и поставьте в темное место на 4–5 ч. Процедите через 2 слоя марли, добавьте сахар, размешайте. Пейте по полстакана перед едой.

25. ЧАЙ ВЕРЕСКОВЫЙ. Смешайте 1 часть сухих цветков вереска, 1 часть сухих лепестков шиповника и 2 части сухого земляничного листа. Храните в сухом, темном месте в закрытых стеклянных металлических банках. Заваривайте в небольшом чайнике.

Мята перечная (трава)	2 части
Трилистник (трава)	2 части
Валериана (корни и корневища)	1 часть
Ландыш (цветки)	1 часть
Фенхель (плоды)	2 части
Мята перечная (трава)	3 части
Валериана (корни и корневища)	4 части
Валериана (корень)	2 части
Мелисса (трава)	2 части
Тысячелистник (трава)	3 части
Зверобой (трава)	3 части

Ст. ложку сбора залейте стак. кипятка, дайте настояться 40 мин, остудите, процедите. Пейте по $^1/_3$ стак. за 30 мин до еды

3 раза в день.

26. ЧАИ КОМБИНИРОВАННЫЕ. Они обладают разнообразным букетом ароматов, большим набором витаминов. Можно комбинировать обычный черный байховый чай с различными компонентами из «зеленой кладовой». Непередаваем аромат чая с жасмином. Байховый черный чай перемешайте с высушенными цветами жасмина в пропорции 1:1. Заваривайте, как обычный чай.

Издавна ценится чай из цветов и листьев известного и весьма распространенного растения иван-да-марья.

В чай можно добавлять листья брусники, черной смородины, ежевики, малины, лепестков розы. Смешивают чай и с травами — чабрецом, мятой, зверобоем. Свежий лесной аромат, кисловатый привкус придают чаю сосновые и еловые иголки. Пропорцию для смешивания компонентов лучше подбирать самостоятельно, в зависимости от собственного вкуса.

27. ЧАЙ БРУСНИЧНЫЙ. Брусничные листья собирают в начале лета и сушат. Для приготовления чая листья залейте кипятком, дайте немного настояться и добавьте сахарный песок. Чай можно пить горячим и холодным.

28. ЧАЙ РЯБИНОВЫЙ. Сушеные цветы и плоды красной рябины залейте крутым кипятком, дайте настояться 2–3 мин и добавьте сахарный песок. На 1 порцию — 1–2 ст. ложки сушеных плодов и цветов рябины, 1 стак. кипятка, сахар по вкусу.

29. ЧАЙ С ЯПОНСКОЙ АЙВОЙ. Сушеные или свежие плоды японской айвы с сахаром можно подавать к чаю вместо лимона. Свежую айву надо смешать с сахаром в соотношении 1:1. Сушеные плоды лучше смешивать с сушеными яблоками, морковью и малиной (3:1:1:1). Для заварки на 2 стак. кипятка возьмите по 1 ст. ложке настоя. Чай с айвой — очень приятный

напиток, даже более приятный, чем с лимоном.

30. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЛИМОННИКА. Чай из листьев лимонника оказывает тонизирующее действие, хорошо утоляет жажду. Листья, а также молодые побеги лимонника надо заготавливать в августе. Все измельчите и тонким слоем разложите на ситах. Сушите в хорошо проветриваемом помещении или под навесом или создайте вентиляцию искусственно. Тогда сушеный продукт не теряет цвета и аромата. При употреблении в чай сушеные листья (10 г) залейте кипятком (1 л).

31. ЧАЙ «ЛЕТО». Возьмите равные количества сушеных плодов бузины и шиповника, листьев земляники, черной смородины, все перемешайте и залейте кипятком. Для заварки можно воспользоваться обыкновенным чайником. Настаивайте 5 мин, затем разлейте в чашки, добавьте по вкусу сахар или сливки. Чай можно пить горячим и холодным, он освежает в жару.

32. НАПИТОК ДОЛГОЖИТЕЛЕЙ. Отварите сушеные плоды черной бузины, в горячий отвар после процеживания добавьте мед (сушеные плоды — 1 ст. ложка, вода — 0,5 л, мед — 2 ст. ложки). Пить такой напиток нужно горячим.

33. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ КНЯЖЕНИКИ. Равные части сушеных листьев княженики и иван-чая перемешайте и используйте для заварки.

34. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ КОСТЯНИКИ. Листья костяники измельчите ножницами на мелкие части размером до 1 $см^2$, высушите, смешайте с листьями земляники и используйте для заварки.

35. ЧАЙ ИЗ ЯГОД КОСТЯНИКИ. Ягоды костяники сушите вместе с плодоножками и используйте для заварки как обычный чай и для приготовления холодных напитков с медом и сахаром.

36. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ МОРОШКИ И ЗЕМЛЯНИКИ. Листья морошки и земляники возьмите в равных частях, просушите в тени в хорошо проветриваемом помещении и используйте как для обычного чая. Вместо сахара можно пить с медом.

37. ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЗЕМЛЯНИКИ, МЯТЫ, ЗВЕРОБОЯ. В заварной чайник положите сухие листья земляники, добавьте листья зверобоя, мяты, залейте кипятком. Настаивайте 7-10 мин ($^1/_3$ листьев и $^2/_3$ кипятка).

38. ЧАИ ФРУКТОВЫЕ ВИТАМИННЫЕ И ТОНИЗИРУЮЩИЕ.

Кожицу яблок и груш, сердцевину, оставшиеся после консервирования, высушите, размелите или измельчите любым способом, можно просеять через сито. Смешайте 2 части полученного порошка и 1 часть сахара. Храните в плотно

закрытой стеклянной банке. Употребляйте 1 ст. ложку на 1 ст. кипятка. Фруктовая кожура содержит больше полезных веществ, чем мякоть.

* * *

Вымытую японскую айву натрите на крупной терке, высушите, размелите или просейте через крупное сито. Дальше следуйте предыдущему рецепту. Оставшиеся семена и семенные камеры используйте для приготовления киселя.

* * *

Рябину, очищенную от веточек, бланшируйте 1 мин в кипящей подсоленной воде, чтобы уменьшить горечь. Горечи будет еще меньше, если взять рябину промороженную. Сушите в духовке, размелите, смешайте с сахаром: 1 часть рябины, 1 часть песка. Храните порошок плотно закрытым, заваривайте кипящей водой — 2 ст. ложки на 1 стак.

* * *

Ягоды малины, шиповника и лесной рябины возьмите по одной части. Шиповник и рябину вначале бланшируйте 1 мин. Для уменьшения горечи и сохранения цвета чая добавьте 1 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной. Ягоды высушите в духовке, малину сушите отдельно, тоже в духовке.

* * *

Высушенные ягоды размелите вместе с семенами. Порошок просейте через сито, добавьте на 1 часть смешанного порошка 1 часть сахара и употребляйте по 2 ст. ложки на 1 стак. кипящей воды.

* * *

Возьмите по 1 части ягод черной смородины и листьев лимонника. Ягоды черной смородины высушите в духовке и размелите. Листья черной смородины и лимонника высушите на

воздухе, протрите и просейте. Все перемешайте, добавьте 1 часть сахара. Храните плотно закрытыми. Употребляйте 2 ст. ложки порошка на 1 стак. кипятка.

Так же можно приготовить напиток из порошка взятых по одной части ягод красной смородины, малины и листьев лимонника. На 1 часть смешанного порошка возьмите 1 часть сахарного песка. Пейте, заваривая 2 ст. ложки на 1 стак. воды.

* * *

По одной части ягод ирги и красной смородины высушите в духовке, размелите. В 1 часть порошка добавьте 1 часть сахара. 1 ст. ложку смеси заваривайте на 1 стак. кипятка.

* * *

Возьмите 1 часть листьев актинидии, высушенных на воздухе и промолотых, 2 части ягод красной смородины, высушенных в духовке и промолотых, 2 части сахара. Все смешайте, храните плотно закрытыми. Употребляйте 1 ст. ложку на 1 стак. кипятка.

Ягоды малины и красной смородины сушите в духовке, размелите и возьмите по одной части. Листья винограда сушите на воздухе, протрите и просейте, возьмите одну часть. Все смешайте и на 1 часть порошка возьмите 1 часть сахара. Употребляйте 1 ст. ложку на 1 стак. кипятка.

* * *

Ягоды ирги высушите в духовке, размелите и возьмите 2 части. Базилик высушите на воздухе, измельчите, протрите через сито и возьмите 1 часть. На 1 часть смеси добавьте 1 часть сахара. Употребляйте, заваривая 1 ст. ложку порошка на 1 стак. кипятка.

39. ЧАЙ ПОЛИВИТАМИННЫЙ. Собранные в августе в сухую погоду листья облепихи, березы, вишни, груши, рябины, боярышника высушите в проветриваемом помещении (например, на чердаке) или в духовке. Готовые листья должны ломаться. От 0,5 ч. до 1 ст. ложки измельченных листьев каждого вида смешайте и залейте 1–1,5 л кипятка. Дайте настояться.

Сухие листья можно класть в супы (по типу лаврового листа), использовать также для оздоровительных ванн.

40. ЧАЙ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ. На 10 л воды — 100 г

сушеной черники, лимонный сок, сахар.

Сушеные ягоды варите 10 мин, дайте настояться 1 ч, процедите, подлейте лимонный сок, подогрейте и подайте с сахаром.

41. НЕКОТОРЫЕ ЛЕЧЕБНЫЕ ЧАЙНЫЕ БАЛЬЗАМЫ.

Первый бальзам используется как хорошая профилактика от простудных заболеваний, второй — при расстройствах нервной системы, третий показан при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Компоненты	Количество ст. ложек (5—7 г) сухой травы на 250 г чая черного, или смеси черного с зеленым
1. Трава зверобоя	2
Листья мяты	2
Трава чабреца	1
Корень валерианы	1
2. Листья мяты	2
Корень валерианы	1
Трава пустырника	2
Трава душицы	2
Корень алтея	2
Шишки хмеля	1 (измельчить)
Цветы ромашки	2
3. Листья мяты	2
Корень валерианы	1
Трава пустырника	2
Ягоды боярышника	1
Ягоды шиповника	4 (измельчить)
Цветы ромашки	1

XIII Винный погребок

Шипенье пенистых бокалов

Если в вашем саду ожидается щедрый урожай и кроме варений, компотов, соков, желе и т. п. вы решили заготовить впрок немного легкого натурального вина (тем более, что сахара на это потребуется не так много), ваши старания наверняка оправдаются. В домашних условиях есть прекрасная возможность приготовить добротные вина. К тому же они будут дешевы, что тоже важно. Не стесняйтесь смелее экспериментировать, создавая «фирменные» семейные напитки, отведав которые ваши гости и родственники испытают немало приятных минут.

1. ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА. Хорошим сырьем для приготовления плодово-ягодных вин являются практически все ягоды и плоды вашего сада: яблоки, сливы, вишни, ирга, рябина, смородина, земляника, малина, даже ревень. Но имейте в виду, что плоды и ягоды для этих целей должны быть зрелыми. (Но не перезрелыми: из перезрелых ягод сусло сбраживается хуже, к тому же плохо, а зачастую и вовсе не осветляется).

Из земляники получают вина ликерного типа. Небольшое количество зрелых ягод, пораженных гнилью, можно не отбраковывать — они быстрее осветляют вино.

Из яблок для вина лучше выбирать осенние и зимние сорта, которые содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ. Зимние сорта специалисты рекомендуют подвергнуть непродолжительной лежке, не более месяца. Из яблок высокой кислотности можно приготовить прекрасное ароматное вино, только сок их надо разбавить водой, а еще лучше смешать его с соком менее кислых яблок.

Густо окрашенные, ликерного типа вина получают из ягод черной смородины. Хороши они и для приготовления десертных, полусладких и сухих вин. Правда, не всех устраивает специфический, очень сильный аромат черной смородины. Для

его нейтрализации в сок перед брожением можно добавлять сок красной или белой смородины (от пятой части до половины).

Из красной и белой смородины получаются очень прозрачные вина красивого цвета. Для аромата в вино из красной смородины добавляют вино из малины, вишни или черной смородины. Очень нежные, с тонким букетом, легкие и гармоничные вина всех трех типов (десертные, полусладкие и сухие) получаются из белой смородины.

Дикая лесная рябина в чистом виде из-за сильной горечи может употребляться для домашнего виноделия лишь на любителя. Хорошие десертные и ликерные вина выходят из различных сортов окультуренной рябины. Черноплодную рябину из-за низкой кислотности купажируют с более кислым вином, например, из красной смородины.

Вино из вишни готово к употреблению в первый же год, оно хорошо самостоятельно осветляется. Из вишен готовятся как десертные, так и сухие вина.

Из слив готовят десертные вина, мягкие и гармоничные. Правда, вино получается мутноватое и его следует осветлять. Во время хранения качество вина улучшается.

Клюква. Для вина лучше всего годится подснежная клюква, потому что она содержит больше сахара и меньше кислот, чем осенняя, и вкус ее гораздо нежнее. Клюкву, как известно, можно практически без ущерба хранить в замороженном виде, а значит, всю зиму можно делать из нее (если позволят запасы) хорошее вино. Оно так же, как и из вишни, не требует выдержки и бывает готово в первый же год. Следует также учитывать, что из-за сильной кислотности клюквенное вино необходимо разбавлять водой и волей-неволей оно получается несколько жидким.

Ревень относится к листовым овощам, а не к плодово-ягодному сырью, тем не менее знатоки готовят из него легкое столовое вино с освежающим вкусом и ароматом. Для приготовления вина собирают мягкие листковые черешки ревеня в мае.

Ассортимент сырья, пригодного для изготовления домашнего плодово-ягодного вина, можно было бы перечислять очень долго. Многое тут зависит от вашего вкуса, фантазии и, конечно, от соблюдения некоторых обязательных правил приготовления вина в домашних условиях.

Тара

От тары, которую вы приготовите для хранения домашнего

вина, зависит очень многое. Поэтому, прежде чем начать переработку ягод или плодов на вино, необходимо позаботиться о таре для него. Дубовые бочонки — самая лучшая тара для вина — теперь, конечно же, редкость. Но не отчаивайтесь, если не удалось ими обзавестись. Стеклянные емкости и эмалированные ведра, кастрюли выручат вас. Только не берите посуду из-под соленых и квашеных овощей и плодов. Также следует остерегаться железной, медной и алюминиевой посуды. Соприкасаясь с железными частями, вино чернеет и теряет свои качества. Тару лучше всего промыть холодной водой, затем горячей с содой и вновь прополоскать холодной водой. Во время приготовления вина надо позаботиться об абсолютной чистоте.

Закваска

Для брожения плодово-ягодного сока в домашних условиях используют дикие дрожжи, которые находятся на поверхности самих ягод (хлебные дрожжи непригодны). Чтобы не смыть дрожжи, ягоды не мойте. А готовьте дрожжи так. Дней за 10 до начала приготовления вина соберите спелые ягоды ранних культур, например, земляники или малины. Причем ягоды старайтесь собирать те, что не засорены землей. 2 стак. немытых ягод раздавите, поместите в бутылку, добавьте 1 стак. воды и 0,5 стак. сахарного песка. Взболтайте, закройте ватной пробкой и поставьте в темное место, где поддерживается температура 22–24°. Через 3–4 дня сок начинает бродить, его процедите через марлю и используйте. Закваску приготавливают один раз в сезон. Больше 10 дней ее не хранят.

Для приготовления десертного вина берите 3 % закваски, для сухого полусладкого — 2 %. Например, для приготовления 10 л вина нужно иметь 0,3 или 0,2 л закваски. Если необходимо поставить на брожение поздно созревшие плоды — яблоки, сливы, крыжовник, груши и другие, — то вместо закваски пользуйтесь осадком, образующимся при брожении соков более ранних культур. Его следует брать меньше, нежели обычной закваски. Для нормального брожения достаточно 1 % осадка к поставленному на брожение суслу.

Нагревание и сбраживание мезги

Тщательно отсортированные, промытые плоды и ягоды освободите от чашелистиков, плодоножек, кистей. Затем яблоки,

груши и айву раздробите на кусочки в 5–6 мм шинковкой и диском. Предварительно у плодов удалите семена. Ягоды раздавите. При дроблении вишен раздробленных косточек должно быть не более 5 %. Полученную мезгу немедленно обработайте одним из способов в зависимости от консистенции сока.

1. После дробления в мезгу вишни, белой и красной смородины, имеющих жидкую консистенцию сока, добавьте 200–300 г воды (на 1 кг мезги), перемешайте и тотчас же прессуйте для получения сока.

2. Мезгу черной смородины, крыжовника, малины, черники, имеющих густую консистенцию сока, нагревайте перед прессованием в эмалированном тазу в течение 0,5 ч при температуре 60°. Предварительно в таз налейте подогретую до 70° воду (300 г на 1 кг мезги). После нагревания горячую мезгу прессуйте.

3. Можно подготовить мезгу этих же культур к прессованию не нагреванием, а подбраживанием. Раздробленную мезгу вылейте в эмалированное ведро или стеклянный баллон с широким горлом. Посуда должна быть заполнена мезгой на $^3/_4$ своего объема. Туда же добавьте воду, подогретую до 24° (250 г воды на 1 кг мезги), и четырехдневную закваску дрожжей. Затем мезгу перемешайте, покройте посуду чистым полотенцем и оставьте для брожения, ежедневно помешивая ее. Температура воздуха в помещении должна быть 20–22°. Через 2–3 дня мезгу отпрессуйте. Мезгу рябины перед прессованием настаивайте с водой в течение суток при 10–12°.

Прессование

Сок из мезги можно извлечь точно так же, как при получении диетических соков — при помощи пресса. Если в хозяйстве пресса нет, мезгу можно откинуть на эмалированный дуршлаг или в кастрюлю-пароварку. После отделения сока оставшееся количество мезги отожмите в мешочке из редкой ткани руками. Затем к мезге добавьте немного воды и вновь отожмите. Все количество воды, которое добавлено в мезгу, нужно учитывать.

2. ДЕСЕРТНОЕ ВИНО. Из плодово-ягодных вин мы приведем рецепты приготовления десертных, полусладких, сухих и купажных вин. Вначале о десертном вине.

Когда вы отожмете мезгу, у вас получится сусло, количество которого необходимо замерить. Вычтя количество воды, прибавленной в мезгу до и после прессования, получается выход

чистого (без воды) сока. Этот показатель очень важен, поскольку с его помощью, пользуясь приведенными таблицами, вы будете иметь возможность получать тот или иной тип плодово-ягодного вина. А зависит это от количества сахара и воды, добавляемых к 1 л чистого сока.

В отличие от виноградного в плодово-ягодные соки сразу после прессования добавьте воду и сахар.

В таблице указаны количества воды и сахара, которые необходимо добавить к 1 л чистого, без воды, сока, чтобы получить десертное вино с кислотностью около 0,8 %.

Количество сахара и воды, добавляемых к 1 л чистого (без воды) сока плодовых и ягодных культур для получения десертных вин (г)

Культура	До брожения		Сахар в период брожения		
	вода	сахар	На 4-й день	На 7-й день	На 10-й день
Айва японская	3200	830	150	150	150
Вишни сладкие	300	190	30	30	30
Вишни кислые	500	240	50	50	50
Земляника	300	270	40	40	40
Крыжовник	1200	410	70	70	70
Клюква	2160	680	100	100	100
Малина	700	290	60	60	60
Рябина (Бурка, Ликерная, Черноплодная)	300	200	40	40	40
Рябина (Кубовая, Моравская, Невежинская)	800	330	60	60	60
Смородина черная	1800	580	90	90	90
Смородина белая и красная	1200	490	60	50	50
Черника	400	260	40	40	40
Яблоки культурные	100	100	30	30	20
Яблоки дикие	300	200	50	50	40
Ранетки и китайки	500	200	50	50	40

Примечание: из указанного количества воды необходимо вычесть количество воды, внесенной в мезгу.

В таблице не приводится слива, так как кислотность сливового сока колеблется в зависимости от сорта и района произрастания. Сливовый сок разбавляйте водой по вкусу, сахар добавляйте до брожения по 200 г на 1 л сусла (т. е. смеси сока и воды). На 5-й и 10-й день брожения добавьте еще по 20 г сахара на 1 л сусла.

Сбраживание сусла

Сусло подогрейте примерно до 22°, разлейте в приготовленную тару, наполняя ее на $^3/_4$ объема. Если сусло не подвергалось брожению вместе с мезгой, то к нему надо добавить закваску (3 % от поставленного сусла). Для питания дрожжей-закваски в сусло внесите 0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла. Содержимое тщательно перемешайте, покачивая посуду, пока не растворится весь сахар. Затем закройте ее ватной пробкой и поставьте в помещение с комнатной температурой. Остальной сахар равными долями вносите на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворяя в небольшом количестве бродящего вина. Чтобы сохранить аромат и предотвратить процесс окисления, посуду с бродящим вином каждый день доливайте таким же вином. Для этого сусло на брожение нужно ставить не менее как в двух баллонах, один из которых должен быть меньше другого, чтобы вином из меньшего доливать большой баллон. После окончания бурного брожения большой баллон долейте доверху, а из меньшего баллона вино перелейте в еще меньшую тару до горлышка.

После бурного начинается и продолжается 3–4 недели тихое брожение. Окончание его определяется на вкус отсутствием сахара, а также осветлением вина. Так как на дне посуды образуется осадок, то вино отделите от него. Для этого бутыль с вином поставьте на табуретку, а пустую посуду на пол. В вино погрузите резиновую трубку так, чтобы она была на 3 см выше дрожжевого осадка. С другой стороны этой трубки втягивайте ртом прозрачное вино и, когда оно начнет течь, опустите конец шланга в стоящую ниже бутыль. Оставшийся осадок перелейте в меньшую бутыль, дайте ему еще раз отстояться, после чего таким же способом слейте прозрачное вино. Гущу фильтруйте через матерчатый фильтр.

Отфильтрованным вином наполните баллоны до половины горлышка, укупорьте пробками или деревянными шпунтами и поставьте в холодное помещение для отстоя. Через мес. вино снова снимите с осадка.

В таком незаконченном виде вино называется виноматериалом. Оно еще не выдержано по кондициям. Для того, чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладость, добавьте в него сахар (для ликерных вин — 200 г на 1 л, для десертных — 100–160 г на 1 л, а для полусладких — 50 г на 1 л вина). Сахар вносите в виде сиропа, растворенного в небольшом количестве отлитого подогретого вина. Готовое сладкое десертное вино слейте в баллоны или бутылки до

половины горлышка, плотно закупорьте пробками и наклейте этикетки.

Правильно приготовленное десертное вино не подвержено заболеваниям, например, уксусному скисанию и не плесневеет при любой температуре хранения. Правда, при температуре выше 15° в неполно налитой посуде вино темнеет, буреет, окисляется и приобретает очень неприятный вкус.

Вина из разных культур приобретают максимально хороший вкус при разных сроках выдержки. Так, вина из белой, красной, черной смородины, малины, вишни готовы по вкусу к употреблению через 2–3 мес. Вина из крыжовника, земляники становятся гармоничнее и мягче во вкусе через полгода. А вина из рябины приобретают наилучшие качества через год. Храните их в полной укупоренной посуде при температуре 15° и ниже.

3. ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО. В полусладких винах меньше спирта, сахара и экстрактивных веществ, чем в десертных. Это легкий и приятный напиток. Для его приготовления не следует использовать плоды и ягоды с грубым вкусом (например, рябина) или с очень высокой кислотностью (клюква, японская айва).

Для приготовления полусладкого вина отжатый (так же, как и для десертного вина) сок разбавляйте водой и сахаром по таблице.

Так как полусладкое вино из-за незначительного содержания спирта непрочно, легко забраживает, то его необходимо обрабатывать одним из двух способов.

1. Готовое, подслащенное полусладкое вино, разлитое в бутылки, пастеризуйте при температуре воды в бачке 75° в течение 30 мин.

2. Готовый виноматериал для полусладкого вина разлейте по бутылкам, укупорьте, пробки залейте сургучом и храните до употребления. Перед употреблением добавьте сахарный сироп или 0,5 стак. сахара на 1 л вина. Для приготовления сахарного сиропа возьмите 1 л сока ягод и 800 г сахарного песка, нагрейте до растворения сахара, разлейте в маленькие бутылочки, емкостью 0,250 л, закройте прокипяченными пробками, обвяжите и пастеризуйте 15 мин при 75°. Затем пробки залейте парафином или смолкой. Для того, чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока предварительно слегка прогрейте в эмалированной кастрюльке. Сахарный сироп можно приготовить и на воде, но лучше на этом же вине, растворив сахар в подогретом вине.

Количество сахара и воды, добавляемых к 1 л чистого (без воды) сока плодовых и ягодных культур для получения

полусладких вин (г)

Культура	До брожения		Сахар в период брожения	
	вода	сахар	На 4-й день	На 7-й день
Яблоки культурные	100	150	30	30
Яблоки дикие	550	250	50	50
Ранетки и китайки	680	250	40	40
Крыжовник	1520	400	100	100
Малина	980	350	50	50
Земляника	540	250	50	50
Смородина черная	2260	600	100	100
Смородина белая и красная	1500	400	10	110
Вишни сладкие (Владимирская, Шпанка и др.)	460	200	60	60
Вишни кислые (Любская и др. сорта)	780	300	40	40

Примечание: из указанного количества воды необходимо вычесть количество воды, внесенной в мезгу. Брожение полусладкого вина проводится так же, как и десертного.

Сироп добавляйте по вкусу перед употреблением вина. Рекомендуется добавлять около 0,5 стак. на 1 л вина.

Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа к нему добавить липовый или цветочный мед (от 50 до 100 г на 1 л вина). Мед добавляйте в вино перед употреблением. Особенно приятным становится вкус яблочного и крыжовенного вина.

Полусладкое вино храните при температуре ниже 15°.

4. КУПАЖНЫЕ ВИНА. В некоторых случаях плодово-ягодные вина во многом выигрывают, если их приготовить из смеси соков различных культур. Можно купажировать (смешивать) также готовые виноматериалы. Приведем несколько рецептов.

Рябиновое вино (типа десертного)	
Состав:	
рябиновый виноматериал	8 л
яблочный виноматериал	2 л
сахар	1,6 кг
Рябиново-смородиновое вино	
Состав:	
рябиновый виноматериал	7 л
красносмородиновый виноматериал	5 л
сахар	1,6 кг
Медово-рябиновое вино	
Состав:	
рябиновый виноматериал	7 л
яблочный виноматериал	2 л
мед	1 л
Черносмородиновое вино	
Состав:	
черносмородиновый виноматериал	8 л
черничный виноматериал	2 л
сахар	2 кг
Красное сладкое	
Состав:	
клюквенный виноматериал	2,5 л
яблочный виноматериал	5 л
черничный виноматериал	2,5 л
сахар	1 кг

Осветленные виноматериалы купажируйте после того, как они сняты с осадка. Затем дайте им две недели отстояться, снимите вторично с осадка, разлейте в бутылки, укупорьте и храните, как десертные вина.

5. ВЕРМУТ — АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО. Вермут — это купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. Для приготовления его в домашних условиях заготовьте виноматериалы в отдельности и смешивайте их после снятия сусла с дрожжей так же, как описано выше для приготовления купажных вин. Вермут бывает белый и красный в

зависимости от входящих в него виноматериалов. Готовьте виноматериалы для вермута по схеме, предусмотренной для десертного вина.

Вермут красный.

Состав: клюквенный виноматериал	3 л
черничный виноматериал	7 л
мед	1 л
настой трав	1 ч. ложка

Вермут белый.

Состав: яблочный виноматериал	8 л
материал рябины дикой	2 л
мед	0,8 л
настой трав	1 ч. ложка

Как приготовить душистый настой трав для вермута.

Настой трав готовьте на водке. На 250 г водки — 4 г тысячелистника, 3 — корицы, 3 — мяты, 1 — мускатного ореха, 2 — кардамона, 1 г шафрана и 3 г полыни. Можно использовать другой состав трав — из чабреца, богородской травы, корневища фиалки, минника душистого, полыни.

Травы измельчите, поместите в бутылку с водкой и дайте настояться 1 неделю, ежедневно взбалтывая бутылку.

После купажирования вермут налейте в баллоны до половины высоты горлышка, укупорьте и выдержите. Через 3 недели готовый вермут обычным способом разлейте в бутылки.

Спиртование

При приготовлении плодово-ягодных вин можно воспользоваться способом спиртования. Во время брожения в 7-10 дней в сусле образуется 10–10,5 градуса спирта. При этой крепости сладкие вина из-за наличия свободного сахара недостаточно стойки, и в них бывает целесообразно несколько повысить крепость добавлением спирта или водки. В крепких винах также можно повысить крепость.

При расчете потребного количества спирта или водки для спиртования грубо можно считать, что добавлением к вину крепостью в 10 градусов 1 % спирта или 2 % водки крепость вина повышается на 1°.

В домашних условиях для спиртования одинаково применяют

как спирт, так и обыкновенную водку.

Остановимся на водке. Расчет потребного количества водки: допустим, имеется 30 л сладкого вишневого вина крепостью 10 градусов. Крепость его необходимо повысить до 14 градусов, то есть увеличить на 4 градуса. Тогда водки потребуется:

$(30 \times 2 \times 4):100 = 240:100 = 2{,}4$ л

Если крепость этого вина нужно довести до 16 градусов, то водки потребуется:

$(30 \times 2 \times 6): 100 = 360:100$ — 3,6 л

Потребное количество водки добавляйте в сбродившее вино, тщательно перемешивая до получения однородной крепости, и оставляйте на 4–5 суток, как говорят виноделы, для ассимиляции, чтобы водка полностью соединилась с вином.

6. СУХОЕ ВИНО. Столовое (сухое) вино, крепость которого не выше 12°, не содержит сахар. Оно обладает легким сортовым ароматом, мягким гармоничным вкусом с приятной кислотностью. Поэтому ягоды с тяжелым сильным и резким ароматом для приготовления сухих вин непригодны. Так, например, малина — прекрасное сырье для десертных вин, а для столовых она не годится.

Лучшее сырье для приготовления сухих вин — яблоки, вишня, белая смородина и особенно некоторые сорта крыжовника (например, Английский желтый, Английский зеленый и др.). Хорошее столовое вино получается, если сок красной смородины смешать пополам с соком черной смородины.

Неплохое столовое вино получается из ревеня. Черешки его, собранные в мае, нарежьте на мелкие кусочки нержавеющим ножом. Проварите их в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды до тех пор, пока они не станут мягкими. Затем черешки вместе с водой прессуйте. Сок из ревеня рекомендуется добавлять в сок из яблок, заготовленный способом пастеризации с осени.

Процессы дробления, нагревания мезги, прессования и осветления при изготовлении сухих вин те же, что и для десертных. Подготовку мезги к прессованию проводите по второму способу — нагреванием мезги.

При разбавлении соков водой для понижения кислотности необходимо учитывать, что вина из яблок при брожении теряют до 2 г кислоты на 1 л, вина из крыжовника теряют кислоты меньше. Нельзя сильно снижать кислотность в столовых винах, потому что слабоградусные вина, обладающие низкой кислотностью, плохо бродят и легко портятся.

Сок, разбавленный водой и раствором сахара, налейте в баллоны или бочонок на $^3/_4$ объема, туда же немедленно добавьте

2 % закваски дрожжей и хлористый аммоний (0,3 г на 1 л сусла).

Количество воды и сахара, добавляемых к 1 л чистого сока плодово-ягодных культур и ревеня для получения сухих вин:

Культура	Вода (л)	Сахар (г)
Яблоки культурные	—	90
Яблоки дикие	0,280	200
Крыжовник	1,60	200
Смородина белая, красная	2,0	520
Ревень	1,0	350
Вишня	1,2	300

Примечание: из указанного количества воды необходимо вычесть количество воды, внесенной в мезгу.

Очень важно проследить, чтобы закваска была в стадии бурного брожения. После внесения закваски посуду с соком, оставленным на брожение, закройте ватной пробкой и изолируйте от прямых лучей солнечного света. На 2-й или 3-й день сок начинает бурно бродить. Температура сусла, поставленного на брожение, должна быть 18–20°. В период брожения сока следите, чтобы температура не повышалась, так как при более высокой температуре в нем будут активно развиваться уксусные бактерии.

Через 4–5 дней необходимо сменить ватную пробку на бродильный шпунт (водяной затвор) и сразу же долить посуду вином того же сорта. Доливайте вино понемногу через каждые 2–3 дня с таким расчетом, чтобы за 10 дней посуда была наполнена вином. При доливе водяной затвор снимайте, а затем вновь устанавливайте на место.

После этого в вине продолжается тихое брожение, которое длится примерно 1,5 мес. К концу его остатки сахара превратятся в спирт и углекислый газ и вино постепенно осветлится, станет прозрачным. В это время вино снимите с осадка (как указано для десертного вина). Если этого не сделать, оно может приобрести неприятный дрожжевой привкус. Затем вино разлейте в бутылки или баллоны до половины горлышка. Посуду плотно укупорьте распаренной пробкой, залейте смолкой и наклейте этикетку с названием сорта и года. Храните столовое вино при температуре 10–15° и обязательно в полно налитой посуде, так как при более высокой температуре оно легко подвергается порче. А вино в

неполно налитых бутылках может закиснуть или покрыться плесенью. Вино в бутылках храните лежа.

7. ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА. Качество виноградного вина зависит в основном от сорта перерабатываемого винограда. Наиболее пригодны винные сорта, имеющие сочную мякоть и накапливающие большее количество сахара.

Для приготовления столовых (сухих) вин, как белых, так и красных, нужно собирать виноград более кислый по вкусу и менее сахаристый, чем для десертного вина.

Сбор винограда проводите только в сухую погоду. Очень важным условием получения доброкачественного вина является сортировка винограда во время сбора. Для виноделия совершенно непригодны ягоды гнилые, заплесневелые и недозрелые. Собранный виноград отделяйте от гребней — вручную или на терке. Затем ягоды разомните в деревянном корыте деревянным валиком или толкушкой и вылейте мезгу в корзину пресса. Под лоток пресса подставьте стеклянный баллон или эмалированное ведро. По мере загрузки пресса сок вытекает, а мезга оседает, и тогда пресс постепенно заполняйте свежей мезгой. После того как сок перестанет отделяться, мезгу покройте деревянным кружком и отожмите. Вначале нажим делайте очень осторожно и постепенно, давая соку стечь. После этого мезгу выньте в эмалированное ведро, перемешайте и затем вновь прессуйте. Такую разгрузку проводите 2 раза и смешайте весь сок вместе.

За неимением пресса мезгу положите в дуршлаг и дайте стечь соку. Оставшуюся на дуршлаге мезгу поместите в мешочек из холстины или белой упаковочной ткани и отжимайте руками.

8. СУХИЕ БЕЛЫЕ И КРАСНЫЕ ВИНА. Белое сухое (столовое) вино рекомендуется готовить из зрелого винограда белых сортов с легким нежным ароматом, с приятной кислотностью нетерпкого вкуса типа Рислинг, Алиготэ, Мцване и др. Сорта с сильным, приятным ароматом (Мускат, Изабелла, Ноа) для столовых вин не годятся.

Если вино готовите из незрелых ягод, содержащих мало сахара, то в начале брожения в сусло добавьте сахар, чтобы общее количество его было не больше 18 %.

Сусло для белого столового вина готовьте обычным способом. Полученное сусло немедленно ставьте на брожение. Для этого налейте его в баллоны или бочонки на $^3/_4$ объема, добавьте 2 % (200 г на 10 л сусла) 4-дневной закваски винных дрожжей и закройте баллон водяным затвором (бродильным шпунтом или водяным затвором называется 10-сантиметровая стеклянная изогнутая трубка, вставленная одним концом в шпунт. На другой конец трубочки надевают резиновую трубку, которую опускают в

стакан с прокипяченной водой. Воду необходимо часто менять).

Брожение проводите при температуре не ниже 18° и не выше 24°. При температуре выше или ниже оптимальной могут произойти недоброды. Нежелательно и резкое понижение температуры ниже 15°, в особенности если брожение подходит к концу. Такое похолодание может его полностью остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил.

Хотя при низкой температуре получается недоброд, дрожжи остаются жизнедеятельными, они лишь приостанавливают брожение. Стоит сусло подогреть до оптимальной температуры (20°), брожение снова возобновится. Но предварительно необходимо взмутить дрожжи в баллоне перемешиванием.

Повышение температуры при брожении гораздо опаснее. Дрожжи ослабевают, и оживить их жизнедеятельность не удается. В этом случае сусло снимите резиновой трубкой с осадка дрожжей и добавьте закваску винных дрожжей. Если закваски нет, то можно к недобродившему вину добавить гущу из баллона, в котором прошло нормальное брожение.

При нормальной температуре бурное брожение с выделением пены проходит 5–8 дней. После этого в баллоны долейте вино того же сорта, как это делается с плодово-ягодными винами.

Доливка — прием совершенно обязательный и очень важный. Недолитое вино может легко заболеть уксусным скисанием или покрыться белой пленкой. Кроме того, недолитое вино, окисляясь, приобретает чрезвычайно неприятный запах, от которого невозможно избавиться. Основное условие, предупреждающее заболевание вина, — чистота. Горлышко баллона, шпунтовое отверстие бочонка и шпунт ежедневно протирайте чистой тряпочкой, намоченной в 2 %-ном растворе соды.

По окончании бурного выделения пены брожение затихает. Тогда вино оставляйте в покое до тех пор, пока не прекратится выделение пузырьков газа и не будет ощущаться на вкус сахар. После этого вино выдерживайте две недели, в течение которых дрожжи оседают на дно и вино осветляется. Потом вино снимите с осадка и наполните им баллоны до половины горлышка, плотно укупорьте распаренными пробками и ставьте на хранение на 2 мес. при температуре 15°.

Не затягивайте снятие вина с осадка, иначе дрожжи начнут разлагаться, придавая вину очень неприятный запах и привкус дрожжей. Хотя снятое с осадка сухое столовое вино уже можно употреблять, но оно в этот период еще будет пахнуть дрожжами. За время хранения в вине выпадет осадок, оно осветлится, приобретет свойственный сорту аромат. После этого вино снова

снимите с осадка, разлейте в бутылки до половины высоты горлышка, укупорьте и уложите бутылки лежа.

Красное сухое столовое вино готовят из сортов винограда с черной и темно-красной окраской кожицы: Каберне, Саперави, Сенсо и др. Для приготовления красного сухого вина, в отличие от белого сухого вина, используются сорта винограда более сладкие.

Вся технология приготовления красного сухого вина направлена на получение вина с густой темной окраской и необходимой для темного винограда терпкостью.

Собранные ягоды отделите от гребней, раздавите и поместите мезгу в эмалированное ведро или кадочку на $^3/_4$ объема. Туда сразу же добавьте закваску дрожжей (2 % от загруженной мезги). Мезгу перемешайте и кадочку прикройте куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения поднявшуюся над суслом шапку мезги несколько раз в сутки перемешивайте. Это надо делать для того, чтобы сусло не превратилось в уксус.

После окончания бурного брожения вино отделите от мезги. Для этого мезгу прессуйте так же, как и при отделении сока от мезги у белых сортов винограда. Если нет пресса, мезгу откиньте на дуршлаг, затем вино слейте в баллон, а мезгу отожмите через мешочек. Отделившееся вино смешайте с первоначальным и разлейте в баллоны на $^3/_4$ их объема. Затем закройте баллоны водяным затвором и в остальном поступайте так же, как и с вином из белого винограда.

9. МЕДОВЫЙ КВАС (МЕД, МЕДОВУХА). Медовые квасы (в народе медовый квас часто называют медовухой) отличаются хорошими вкусовыми качествами и полезными для организма свойствами. Они быстро утоляют жажду, превосходно влияют на нормальное течение процессов пищеварения, на обмен веществ, полезны выздоравливающим и страдающим анемией (малокровием), хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта (гастриты с пониженной кислотностью, колиты и т. п.).

Технология приготовления медовых квасов отличается от приготовления хлебных квасов тем, что в качестве исходного сырья для приготовления сусла берут натуральный пчелиный мед и в процессах брожения преобладает спиртовое. Для приготовления медовых квасов необходимо иметь натуральный пчелиный мед, хмель, корицу, гвоздику, кардамон, фиалковый корень, имбирь, ваниль, мяту, клюкву, можжевеловые ягоды, вишню, смородину и другие ягоды, фрукты, лепестки роз, лимоны, апельсины, изюм. Дрожжи — желательно винные или квасные.

Изготовление кваса начинайте с подготовки сусла. Если применяете сотовый мед, то соты (воск) всплывает на поверхность слабо кипящей воды, и их извлекайте шумовкой. При кипячении центробежного меда (несотового) образующуюся пену удалите. Наиболее ароматное и вкусное сусло — ставленное, т. е. не кипяченное с водой. Однако медовые квасы из такого сусла быстрее закисают, чем квасы, приготовленные на кипяченом сусле. Для приготовления сусла мед разводите водой в соотношении 1:6 и сдабривайте приправами. Мед можно не разводить водой, а купажировать соками ягод и фруктов. Мед с водой, приправами, ягодными и фруктовыми соками сразу же после смешивания сбраживайте, а сусло для вареного медового кваса кипятите 2–4 ч, т. е. до тех пор, пока оно не станет светлым. Затем его охладите и сбраживайте.

Если сусло готовите с хмелем, то его кладите за 15–25 мин до прекращения кипячения. Готовое сусло перед сбраживанием фильтруйте через ткань. Натуральные соки добавляйте после кипячения и охлаждения меда. Сбраживание сусла может быть дрожжевое и бездрожжевое. При дрожжевом способе в сусло добавьте дрожжи (с изюмом) чистой культуры или разведенные. В случае бездрожжевого сбраживания сусло с соками ягод и фруктов заквашивайте квасными дрожжами, и оно стоит открытым. Началом брожения считают появление на поверхности сусла белой пены, которая затем становится пузырчатой. Исчезновение пены — это конец основного, или главного, брожения. Молодой медовый квас закройте и вынесите на ледник или в холодный погреб для медленного дображивания и созревания в течение 1–2 и более мес.

Продолжительное сбраживание медового кваса при более низкой температуре делает его более вкусным, ароматным, прозрачным и более стойким. Поднимать температуру бродящего сусла выше 12–15° не рекомендуется.

Доведение кваса до полной готовности (дображивание) осуществляйте при температуре 2–4°, так как в этих условиях не образуются побочные продукты, снижающие высокое качество кваса.

Разница между приготовлением дрожжевого и недрожжевого медового кваса в том, что перед главным брожением в сусло задают разводку винных и квасных дрожжей. Поэтому брожение сусла протекает одни-трое суток, досбраживание — две-четыре недели, выдержка — один-два мес.

После розлива в бутылки медовый квас хранят более двух недель. Следует помнить, что дрожжевой квас менее стоек, чем бездрожжевой.

Осветление сусла производите после досбраживания и созревания; затем квас фильтруйте через ткань. Осветлить медовый квас можно яичным белком (белок одного яйца на 3–5 л кваса).

Разливать квас лучше в бутылки из-под шампанского и закупоренные бутылки обвязывать проволокой. Это делается через 3–8 недель после начала приготовления медового кваса. Бутылки с медовым квасом храните в лежачем положении на льду или в морозильной камере холодильника. Выдерживайте медовый квас на холоде не менее 3–4 мес., и за это время он осветляется без оклейки, т. е без применения яичного белка.

10. КВАС БЕЛЫЙ МЕДОВЫЙ. 4 кг меда, 100 г хмеля, 6 г фиалкового корня, 2–3 зерна кардамона, 25 л воды. Выход медового кваса 23 л.

11. КВАС КРАСНЫЙ МЕДОВЫЙ. 4 кг меда, 100 г хмеля, 6 г фиалкового корня, 2–3 зерна кардамона, 1 ст. ложка жженого сахара, 25 л воды. Выход кваса около 15 л.

12. КВАС ПРОСТОЙ МЕДОВЫЙ. 4 кг меда, 200 г хмеля, 15 л воды. Выход кваса около 15 л.

13. КВАС НАРОДНЫЙ. 3 кг муки из ржаного солода, 4 кг ржаной муки простого помола, 100 г меда или патоки, 200 г муки для закваски, 3 ст. ложки жидких дрожжей.

В солод добавьте ржаную муку и замешайте в охлажденной воде. Тесто хорошо перемешайте, чтобы не было комков, переведите в эмалированную посуду и поставьте на сутки в хорошо истопленную печь или духовку. Затем печь снова протопите и поставьте в нее тесто на вторые сутки. По истечении 2 суток упаренное тесто выложите в квашню (деревянную или эмалированную) и, медленно и постепенно подливая 12 л теплой воды, разводите его при непрерывном помешивании. Разведенное сусло накройте и поставьте в теплое место на 15–20 ч. Из 200 г муки, палочки дрожжей и 1 стак. воды готовьте закваску. Отстоявшееся сусло осторожно слейте в хорошо пропаренный и промытый бочонок или эмалированную посуду для сбраживания, куда тотчас же налейте подошедшую дрожжевую закваску и мед (или белую патоку). Тщательно перемешав, сусло оставьте для брожения в теплом помещении на 12–16 ч. Когда сусло перебродит, квасу дайте отстояться. Осветленный квас разлейте в бутылки, которые храните в лежачем положении на леднике или в погребе.

14. ДОМАШНЕЕ ВИНО, (три старинных рецепта).

15. ВИНО БУРГУНДСКОЕ. Возьмите 8 фунтов[1] обобранной красной смородины, 6,25 фунта мелко истолченного сахара и 38 золотников розового цвета. Смешайте все это, налейте в бутыль,

добавив ведро чистой воды и без четверти 2 бутылки водки. Закупорьте бутыль, но не сильно, поставьте на солнце и завяжите тряпицей. Когда ягоды побелеют, перенесите бутыль в прохладное место, заройте на 0,5 ч в песок и, дав влажности начисто устояться, слейте ее в бутылки, которые, закупорив, поставьте в песок.

16. МАЛИНОВКА. Выдавив из малины сок сквозь полотенце или сито, чистый сок слейте в бутыль, бросьте в нее (в зависимости от величины бутылки) несколько кусков сахара и накройте бумагой, обернув ее около горлышка, не затыкая пробкой. Оставьте бутыль дней пять или шесть на солнце. Если случится мрачная погода, поставьте к печке, но не очень близко, чтобы сок не скис. В течение 6 дней сок надо ежедневно процеживать сквозь сито и всякий раз прибавлять по 2 кусочка сахара. После этого бутыль уберите с солнца в холодное место. Через каждые 2 дня процеживайте сквозь сито, пока не очистится и незаметно начнется брожение, что совершается через 3 недели. На исходе этого времени закупорьте бутыль и храните в погребе, стараясь при этом, чтобы этот приятный напиток не скис: сахара в него кладется столько, сколько кому требуется по вкусу.

17. ВИШНЕВОЕ ВИНО. Возьмите 45 фунтов очищенных от стебельков вишен, косточки из них выньте и отложите особо, сами же ягоды передавите. Переложите массу в бочонок, прибавив к ней мелко истолченные косточки вместе с 4 фунтами сахара, обсыпьте песком и дайте стоять до тех пор, пока не станет бродить. Старайтесь, чтобы бочонок всегда был полон, поэтому его надо часто доливать вишневым соком. По окончании брожения, крепко закупорив бочонок, храните его в погребе 2 мес. и потом уже разлейте отстоявшееся вино по бутылкам.

18. СТАРЫЕ РУССКИЕ ВОДКИ. Слово «водка» сейчас может вызвать недоумение. Разница между тем, что нынче продается в бутылках, пусть и под одним названием, чаще всего только в этикетках да в количестве неприятного вида пятен, появляющихся на поверхности перелитой в стакан жидкости. А между тем нынешняя водка имеет довольно мало общего с тем, что издавна именовалось водками на Руси и заслуженно получило всемирную славу. Кроме того, что продавалось множество сортов водок, реально и значительно отличающихся друг от друга, в приличном доме ставить на стол магазинную бутылку считалось дурным тоном. Настоящая хозяйка всегда старалась придать угощению неповторимое своеобразие собственными руками. Ведь приготовленная в домашних условиях водка имеет не сравнимые с магазинной вкус и запах; налитый в графинчик и прошедший через умелые хозяйские руки напиток вызывает у гостей совсем

не то отношение, что обычная безликая бутылка.

Прежде чем дать несколько рецептов домашних водок, остановимся на способах очистки обычной водки или питьевого спирта от часто имеющихся у них неприятных запахов. Сделать это нетрудно, особенно если у вас есть дача или садовый участок.

Возьмите несколько сухих березовых поленьев и сложите из них костер. Когда уголья дойдут до самой высокой температуры и уже рассыпятся, совком переложите их в глиняный горшочек, сдуйте как можно чище всю золу и плотно закройте горшок крышкой, чтобы уголья потухли. Затем выньте их из горшка, еще раз обдуйте, остудите и истолките не слишком мелко. Положите истолченные уголья в бутыль из расчета примерно 50 г на 1 л и залейте водкой или спиртом. В течение следующих 3-х недель каждый день встряхивайте бутыль 3–4 раза. Затем дайте водке постоять еще неделю, но уже не встряхивайте. После этого профильтруйте, перелейте в чистую бутыль, положите в нее очень тщательно перебранный и как можно более крупный изюм 30–40 г на 1 л и 3–4 г фиалкового корня, мелко нарезанною на кусочки. Дайте водке постоять еще 12 дней и снова профильтруйте. Готовый напиток должен быть полностью лишен посторонних запахов и привкусов. Только учтите, что если вы будете настаивать, а после разбавлять его, то обязательно кипяченой водой, иначе смесь замутится и побелеет. Далее можете по желанию придать водке более приятный для вас цвет. Это очень просто:

синюю водку настаивайте на васильках,

желтую — на шалфее,

зеленую — на мяте,

фиолетовую — на семенах подсолнечника,

коричневую — на скорлупе кедровых орехов.

Густоту и насыщенность оттенков вы можете по собственному вкусу варьировать в зависимости от количества растений и времени настоя.

Для приготовления водок можно использовать следующие рецепты, составленные еще в те времена, когда со специями и пряностями, как, впрочем, и с остальными продуктами, не было сложностей. Пользуйтесь дистилляционными аппаратами непосредственной перегонки. Но ничего страшного не произойдет, если для какого-то рецепта вы не сможете достать одного-двух ингредиентов. Главное — сохраните принцип, и напиток все равно получится много лучше обычного.

19. ВОДКА МОСКОВСКАЯ БЕЛАЯ СТАРИННАЯ. 40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залейте 1 л спирта и настаивайте 18 дней. Затем добавьте в настой 1,5 л

холодной сырой воды (если у вас поблизости есть ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегоните через аппарат. Если вы вместо спирта используете водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

20. ВОДКА «ЕРОФЕИЧ». 35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залейте 1 л очищенной на березовых угольях водкой и поставьте на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливая гущу, но, в принципе, гущу можно использовать и еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в тепле на мес.

21. ВОДКА С МИНДАЛЬНЫМ ЗАПАХОМ. Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежьте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов и 4 вина) и перегоните. Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

22. ВОДКА ТМИННАЯ СКОРОСПЕЛАЯ. 350–400 г тмина залейте 1 л водки и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или на леднике в погребе несколько мес. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, влейте ее в водку по вкусу, и напиток готов.

23. ВОДКА ЗАПЕКАНКА. В самую простую водку положите от $^1/_{10}$ до $^1/_5$ объема сухих лимонных корок, дайте постоять хотя бы несколько ч и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутыль из как можно более толстого стекла и положите на 1 л перегнанной водки 6 г корицы, 1 г кардамона, мускатный орех, все это предварительно мелко растолките. Бутыль укупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в три пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, поставьте в нее, когда она начнет остывать. Так повторяйте 4 дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставьте в него бутыль по крайней мере раз 8. После приготовления водку профильтруйте и слегка подсластите, но кладите не более 250 г сахара на 1 л водки.

24. ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ. Возьмите около 1 кг зрелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и раздавите деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутыль, залейте 10–12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50–70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при 16°. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газа, всю массу вместе с рябиной перемешайте, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните

несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в хорошо закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата, и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

Секреты, к винокурению относящиеся

(Из книги «Секретный эконом, художник, ремесленник, заводчик и домашний врач», С.-Петербург, 1819 г.)

25. ВОДКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ.

Взяв 50 фунтов (примерно 20,5 кг — далее приводятся современные меры весов) картофеля, вымойте его как можно чище и изотрите вместе с кожурой на терке. Затрите на небольшом количестве горячего кипятка 8–9 кг молотого солода и вымешивайте лучшим образом. В этот раствор положите истертый картофель, вымешайте еще, оставьте затвор на некоторое время в покое, остудите потом до теплоты парного молока и запустите дрожжами. По окончании брожения вылейте брагу в куб и перегоняйте обыкновенным образом, через чего получите хорошую водку.

26. ВОДКА ИЗ МОРКОВИ. Перемыв морковь как можно лучше, сварите ее, потом истолките вместе с отваром в корыте или ступе в киселеобразную гущу. Между тем, взяв произвольное количество смолотой ячменной или пшеничной муки, затрите в чане на воде несколько горячей, положите туда морковную гущу и вымешивайте самым лучшим образом. Когда затвор получится надлежащей степени теплоты, запустите его дрожжами и оставьте перебродить. Наконец, когда брожение совершится, перелейте брагу в куб, разведите огонь не очень сильный и перегоняйте. Весьма не худо положить в куб немного анису.

27. ВОДКА ИЗ ТЫКВЫ. Изрежьте тыквы на довольно мелкие кусочки, очистите их предварительно от семян и кожицы. Потом на 2 части тыквенной резки налейте 1 часть воды и варите до тех пор, пока кусочки не будут удобно раздавливаться. Это крошево истолките в однообразную гущу, которую затрите смолотым яичным солодом, полагая на ведро тыквенной гущи, или на 8 кг ее 1,2 кг солода. Для этого положите солод в чан, залейте горячей водой, оставьте на полчаса покрытым, вымесите после тщательно и тогда уже вмешайте тыквенную гущу и вымешивайте, пока не останется ни одного комочка. Напоследок добавьте холодной воды, охладите затвор до степени парного молока, запустите дрожжами, дайте перебродить, перелейте брагу в куб и перегоняйте по-обыкновенному.

28. ВОДКА ИЗ СВЕКЛЫ. Обмыв свеклу как можно чище, изотрите ее на крупной терке или изрубите сечкой как можно мельче. Против меры рубленой или толченой свекловицы возьмите 6-8-ю часть смолотого ячменного солода, затрите на горячей воде, вымесите, дайте стоять некоторое время закрыто.

Потом вмешайте свеклу, также горячей водой распаренную, тщательно вымесив, разведите горячей водой. Когда затвор охладится до температуры парного молока, запустите его дрожжами. Когда брага поспеет, перелейте ее в куб и перегоняйте. Для сдабривания вкуса можно в куб положить немного угольного порошку и анису.

29. ВОДКА ИЗ ГОРОХА. Производится обыкновенно. Разница в том, что один горох не может дать водки и потому надо сделать к нему примеси каких-либо хлебных зерен. Не худо класть в затвор ячменный или еще лучше овсяный солод.

30. ВОДКА ИЗ ЯБЛОК. Раздавите или истолките яблоки до однообразной гущи, налейте на них горячего кипятка и охладите до теплоты парного молока. Запустите этот затвор дрожжами, накройте чан и оставьте бродить. По окончании брожения перелейте брагу в куб и перегоняйте.

31. ВОДКА ИЗ ГРУШ. Перемыв груши как можно чище, изотрите или раздавите их в довольно густоватый затвор. Сложите его в чан, залейте кипящей водой, затрите и разведите таким количеством воды, сколько потребно для наполнения чана и доведения самого затвора до теплоты парного молока. Напоследок запустите дрожжами. Дайте этому затвору бродить 2–3 дня, а потом перелейте брагу в куб и поступайте по-обыкновенному.

32. ВОДКА ИЗ СЛИВ. Наполнив целую кадку сливами, не надо их ни давить, ни толочь, оставьте лежать в кадке до тех пор, пока, разбрюзгнув, они осядут сами собой. Если слив не столько много, чтобы в скором времени можно было собрать их на целую кадку, поставьте емкости в погреб, в сухой песок до постепенного наполнения. Если сливы употребляются сразу, накрытую кадку поставьте в теплое место, где недели через 2–3 произойдет брожение. Степень достаточного брожения слив познается по тому, что они осякнут и будут издавать винный запах. Тогда положите их в куб, но не доверху и поступайте по обыкновенному способу винокурения.

33. ЛЕГЧАЙШИЙ СПОСОБ ОЧИЩЕНИЯ ВЫГОНЯЕМОЙ ВОДКИ. Опустите в куб, налитый брагой, мешочек с буковой или дубовой просеянной золой; либо положите в куб две большие луковицы, два куска черствого хлеба и кусок хрена и перегоните, отчего изделию придается весьма приятный вкус.

34. ВОДКА ЛИМОННАЯ. Возьмите 800 г лимонной корки и столько же фиалки, влейте в них 20 л ординарной водки, настаивайте 5–6 дней, а потом перегоняйте тихо до тех пор, пока не получится 10 л хорошей водки, которую, ежели угодно, можно подсластить сахаром.

35. РАТАФИИ, ИЛИ СЛАДКИЕ ВОДКИ. Описанные ранее водки, даже если в них добавляется небольшое количество сахара, являются в основном напитками достаточно жесткими по вкусу и считались всегда по преимуществу мужским питьем. Женщина, если же и пригубляла рюмку, то настоящей сладкой водки, которую называли ратафией. Приготовлялась она обычно на основе спирта крепостью 90° и потому в рецептах будет называться именно спирт. Но вы можете использовать вместо него и водку, учитывая, однако, количество добавляемой воды.

Основной принцип приготовления сладких водок рассмотрим на примере малиновой ратафии. Самую зрелую и очень чистую перебранную малину засыпьте в бутыль и залейте спиртом так, чтобы едва покрыло ягоду. Держите в солнечном месте 3 дня. Спирт слейте. Затем отдельно приготовьте сироп. На 1 л спирта возьмите 200 г воды и 200 г сахара. Сначала воду с сахаром вскипятите два раза, полностью снимите накипь и, медленно помешивая, влейте в горячий сироп спирт через специальный фильтр. Фильтр делается так: возьмите воронку, выложите ее изнутри слоем ваты, на него положите слой хорошо истолченных, но не гашенных водой березовых угольев, а сверху накройте фланелью. Затем через такой фильтр всю смесь перелейте в бутыль до начала горлышка, как можно лучше закупорьте и поставьте на несколько недель в теплое место, чтобы водка как следует отстоялась. Потом осторожно, стараясь не взболтать осадка, перелейте чистую водку в другую бутылку, и ратафия готова.

Описанный основной способ можно несколько разнообразить для приготовления ратафии другого вида. Вот ряд рецептов.

36. РАТАФИЯ С КАРДАМОНОМ. На 1 л спирта засыпьте в бутыль 20 г крупно истолченного кардамона и поставьте на 2–3 недели в теплое место. Затем проведите все те же операции, что и при изготовлении малиновой ратафии, только сахара можете добавить на 50–70 г больше.

37. РАТАФИЯ С ГВОЗДИКОЙ. На 1 л спирта возьмите 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной цедры, хорошо вымойте, высушите и крупно истолките. Через три недели проделайте все так же, как с малиновой ратафией, но воды добавьте на 100 г больше.

38. РАТАФИЯ С МЯТОЙ. 1 л спирта настаивается на 30–40 г сушеной мяты, далее приготовляется, как вышепоименованная.

39. РАТАФИЯ АНИСОВАЯ. На 1 л спирта 20–30 г аниса, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 3 г лимонной цедры, далее приготовляется, как вышеописанная, но можно взять на 50 г воды больше.

40. РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВАЯ. На 1 л

спирта 60–70 г срезанной, самой верхней цедры лимона или апельсина. Настаивайте 2–3 мес. в теплом месте, далее приготовляется, как вышеописанная.

41. РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК. Истолките персиковые косточки, наполните ими бутыль наполовину и залейте туда очищенной водки до начала горлышка. Поставьте в солнечное место на 4–5 недель. Затем можете просто насыпать туда сахар из расчета 200 г на 1 л напитка и перемешать. А можете, если хотите, чтобы ратафия была слабее, сначала сварить сироп, добавив в это количество сахара 1 стак. воды и вскипятив его до густоты. Тогда этим сиропом разбавьте ратафию, перемешайте, дайте отстояться несколько ч и перелейте в чистую бутыль через полотняный фильтр.

42. РАТАФИЯ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ ЯГОД. Возьмите 2,4 кг вишни, 600 г красной смородины и 600 г малины, все вместе истолките в фарфоровой ступке или, на крайний случай, в эмалированной кастрюле, переложив в широкую миску, и дайте отстояться 6 ч. Затем из смеси отожмите сок, лучше всего под прессом, но можно обойтись и собственными руками с салфеткой. Сок взвесьте и на каждые его 400 г влейте 400 г очищенной водки, как следует перемешайте.

Полученную смесь опять взвесьте и на каждые ее 400 г положите 100 г сахара; когда он полностью растает, опять взвесьте и на каждые 400 г этого состава положите 4 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Все вместе смешайте, залейте в бутыль, как можно крепче закупорьте пробкой и поставьте в солнечное место на 6 недель. Каждый день напиток необходимо 3–4 раза хорошенько взбалтывать. Затем ратафию профильтруйте через полотно, перелейте в чистые бутылки, закупорьте их и храните в прохладном темном месте.

Ликеры

43. ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ (ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ). 3/4 кг спелых вишен, 3/4 кг сахара, 3/4 л спирта (95°), 1/4 л воды.

Вишни с косточками залейте спиртом в стеклянной посуде, плотно закупорьте и дайте отстояться неделю, ежедневно встряхивая. Через неделю слейте настой через воронку с ватой в другую посуду, а вишни посыпьте сахаром и вымешайте с ним, встряхивая посуду. Посуду с вишнями и сахаром оставьте закупоренной в теплом помещении (можно поставить на солнце) на 2–3 недели, пока сахар не растворится, размешивайте, встряхивая посуду каждые 2–3 дня. Образовавшийся сироп слейте через воронку с ватой в посуду, в которой находится ранее отлитый настой. Половину воды, приготовленной для напитка, подогрейте и залейте оставшиеся вишни, размешайте встряхиванием, споласкивая таким образом с вишен спирт и остатки сахара, слейте жидкость через воронку с ватой в ранее отлитый настой и сироп. Полоскание вишен повторите, употребляя оставшуюся воду. Смесь жидкостей оставьте на 2–3 недели для осветления, после чего слейте ликер с образовавшегося осадка в бутылки через воронку с ватой.

44. ЛИКЕР ДОМАШНИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ. Возьмите 1 бутылку (0,5 л) белого десертного вина (или белого портвейна), корочки одного апельсина или лимона и уварите со 100 г сахара до половины первоначального объема. Полученную массу остудите, влейте в бутылку с вином и плотно закупорьте.

Французский ликер можно использовать для приготовления смешанных напитков. Особенно вкусны грог и чай с французским ликером. Французские повара, кроме того, заправляют таким ликером соусы, добавляют его в сироп для пропитки тортов, готовят на нем исключительно ароматное желе.

45. ЛИКЕР ИЗ ЛЕПЕСТКОВ ЧЕРЕМУХИ (БОЛГАРСКАЯ КУХНЯ). Свежие цветки черемухи рассыпьте на чистой бумаге или простыне, дайте им увянуть в течение 2–3 дней. Затем цветки просушите в духовке, измельчите и наполните ими бутылки на 3/4 емкости, заполните бутылки водкой.

Бутылки плотно закупорьте пробками и выставьте на солнце или в теплое место на кухне. Настаивайте черемуху 30–40 дней, после чего слейте настой, хорошо отожмите лепестки, процедите жидкость и вновь залейте в чистые бутылки, добавив в настой по 200 г сахара на каждый л ликера.

46. ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. 3–4 кг спелой черной смородины, 3/4 кг сахара, 3/4 л спирта (95°), 1/4 л воды.

Приготовляется, как ликер вишневый (см. соответствующий рецепт), с той разницей, что после того, как со смородины будет слит настой, ягоды нужно слегка размять, так, однако, чтобы не раздавить семян, и затем засыпать сахаром.

47. ЛИКЕР ЯИЧНЫЙ (НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ). 1 вариант. 8 яичных желтков, 200 г сахара, 1 пакет ванили, 0,5 л коньяка.

Яичные желтки, сахар и ваниль разотрите, чтобы масса стала однородной, затем влейте коньяк. Готовый ликер разлейте в бутылки и выдерживайте несколько недель.

2 вариант. 6 яичных желтков, 250 г сахарной пудры, 0,5 пакетика ванильного сахара, $^1/_8$ л очищенного спирта.

Готовьте так же, как и в предыдущем варианте.

3 вариант. 4 яичных желтка, 300 г сахарного песка, 400 г холодного кипяченого молока, 250 г спирта.

Желтки разотрите с 300 г песка, добавьте молоко. В массу добавьте спирт. Емкость (кастрюльку) закройте и выстаивайте 3–4 дня. Затем процедите и готовый ликер укупорьте в бутылках.

48. ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. Сварите сироп из 1 кг спелой земляники, 1 кг сахара и 0,5 л воды. Разлейте его в бутылки и выдержите 10–12 дней на солнце. Затем процедите, смешайте с 0,5 л водки и снова разлейте в бутылки.

Таким же образом можно приготовить ликер из клубники.

49. ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ. Нарежьте квадратиками корки 10 больших зрелых лимонов, залейте 1 л водки, укупорьте и выдерживайте в темном месте 1 сутки. Затем процедите, добавьте сироп, приготовленный из 0,5 л воды и 0,5 кг сахара. Ликер процедите и разлейте в бутылки.

50. ЛИКЕР ГРУШЕВЫЙ. Натрите на крупной терке 1 кг сочных, промытых и очищенных груш и положите их в бутыль. Затем залейте туда же 0,5 л водки и выдержите на солнце 4–5 недель.

Выделившийся чистый сок процедите и на 1 л сока добавьте сироп, приготовленный из 300 г сахара и 600 г воды. Дайте отстояться. Через неделю готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

51. ЛИКЕР ЯБЛОЧНЫЙ. Приготовляется таким же способом, как и ликер грушевый.

52. ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ. Сварите сироп из 1 кг сахара и 0,5 л воды, добавьте 1 кг спелой малины. Разлейте смесь в бутылки и держите 10–12 дней на солнце. Процедите малиновый сироп и смешайте с 0,5 л водки без сивушного запаха или 350–400 мл спирта. Ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

53. ЛИКЕР ИЗ АЙВЫ. Обмойте айву и натрите на крупной терке. Залейте небольшим количеством воды и варите до

мягкости. Процедите сок через сложенную вдвое марлю и на 1 кг сока добавьте 1 л водки, 1 кг сахара, 5–6 шт. гвоздики и 1 кусочек корицы. Разлейте ликер в бутылки и выдерживайте 6–7 недель на солнце. Профильтруйте, как апельсиновый ликер.

54. ЛИКЕР ИЗ ЕЖЕВИКИ. Переберите свежую ежевику, положите в стеклянные банки или бутылки с широким горлышком и залейте водкой и спиртом. Выдержите на солнце 5–6 недель, затем процедите и на 1 л жидкости добавьте сироп, приготовленный из $^3/_4$ кг сахара и $^3/_4$ л воды. Ликер процедите 1–2 раза, разлейте в бутылки и хорошо закупорьте.

55. ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНИКИ. Приготовляйте таким же способом, как и ликер из ежевики.

56. ЛИКЕР ИЗ ЛИМОННЫХ КОРОЧЕК. Нарежьте кубиками корку 3 больших или 4 маленьких лимонов, залейте 250 г крепкой водки или спиртом, разбавленным равным количеством воды, плотно закупорьте сосуд и выдержите в тепле 1 сутки.

Процедите жидкость и на 1 л ее добавьте сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды.

Ликер процедите и разлейте в бутылки.

57. ЛИКЕР ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОЧЕК. Приготовляйте так же, как и ликер из лимонных корочек. Если апельсины крупные, достаточно взять корку двух апельсинов.

58. ЛИКЕР «ЧЕРНАЯ ИОГАННА». 1 кг черной смородины, 2–4 бутона гвоздики, 1 л хлебной водки, 375 г леденцов или сахара.

Смородину подготовьте, подавите, заполните ягодами сосуд, добавьте гвоздику и влейте хлебную водку. Сосуд поставьте на солнце и выдерживайте около 6 недель. Затем процедите через марлю. В полученную жидкость добавьте сахар, разлейте в бутылки. Время от времени бутылки встряхивайте. Когда сахар растает, ликер готов к употреблению.

59. ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ (ПО-БОЛГАРСКИ). 2 кг промытых, очищенных от плодоножек и косточек вишен высыпьте в бутыль и поставьте на солнце, засыпав сверху 1 кг сахара. Добавьте 6–7 шт. гвоздики, 2 порошка ванилина, 10 г корицы, 1 мускатный орех. Выдержите на солнце 8-10 дней, затем добавьте 0,5 л водки. Настаивайте 4–5 недель, после чего процедите и разлейте в бутылки.

60. ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ (РУМЫНСКАЯ КУХНЯ). 1 л спирта (90°), 4 апельсина, 1 л сырого молока, 1 лимон, 1 кг сахара.

В четырехлитровую банку налейте спирт, сырое молоко, положите сахар, 4 не очень мелко нарезанных апельсина с кожей и косточками и нарезанный кусочками лимон. Завяжите банку и дайте фруктам настояться в течение 1 мес., через каждые 2–3 дня

хорошо размешивая деревянной ложкой. Через мес. процедите через марлю и тщательно выжмите апельсины, чтобы они отдали весь сок. Полученную жидкость профильтруйте следующим образом: в обычную воронку вставьте фильтр из пропускной бумаги (можно из ученической промокашки). Медленно разлейте по бутылкам напиток через этот фильтр, что займет несколько ч, зато жидкость получится зеркально-чистая. Рекомендуется при этом не прикасаться руками к бумажной воронке, чтобы она не порвалась. Если на ней накопится слишком большой осадок, следует заменить ее новой воронкой. Разлитый в бутылки и закупоренный ликер прекрасно сохраняется.

61. ЛИКЕР МЯТНЫЙ. В бутылку с 0,5 л коньяка положите 4–5 веточек свежей мяты, закупорьте бутылку и поставьте в теплое место. Через неделю процедите коньяк и добавьте в него сироп, приготовленный из 2 стак. сахара и 1 стак. воды. Выдержите ликер 2–3 недели.

62. ЛИКЕР ИЗ АПЕЛЬСИНОВ (ТАНЗАНИЯ). Хорошо обмойте 10 апельсинов и разрежьте корку каждого из них в 6 местах. Выжмите из плодов сок и добавьте в сок 2 л водки. Затем добавьте 1,5 кг сахара. В жидкость положите 1–2 палочки корицы, апельсиновые корки, завязанные в мешочек из марли.

Через 6 недель выньте мешочек, процедите ликер через фильтровальную бумагу и разлейте в бутылки.

63. ЛИКЕР ИЗ НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ. Сварите 50 г свежемолотого кофе в 1,5 стак. воды. Плотно закройте посуду крышкой и выдержите кофейный отвар 1 сутки. Сварите густой сироп из 2,5 стак. сахара и 1,5 стак. воды. Добавьте в сироп 1 ч. ложку лимонного сока, процеженный кофейный отвар и 600 мл коньяка. Налейте ликер в бутылки и выдержите 2–3 недели.

64. ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Промойте смородину и отделите ягоды. Всыпьте в бутылку вместе с 4–5 листьями кустарника и залейте водкой и спиртом, разбавленным равным количеством воды. Закупорьте бутылку и выдерживайте на солнце 5–6 недель. Выделившийся сок процедите и на 1 его л добавьте приготовленный из 800 г сахара и 2 стак. воды густой сироп.

Ликер профильтруйте, разлейте в бутылки и хорошо укупорьте.

65. ЛИКЕР С ВАНИЛЬЮ. На 3 л спирта положите 4–5 г ванили, 4–5 г хорошо вымытой, но не толченой корицы и гвоздики. Добавьте 600–700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды и поставьте на две недели на солнце. Потом процедите и смешайте с сиропом из 600–700 г воды и 2–2,5 кг сахара обычным способом.

66. ЛИКЕР «МАРАСКИН». Этот напиток требует довольно

больших затрат времени на приготовление, но тот, кто на них пойдет, будет вознагражден одним из лучших ликеров. Сначала при помощи дистилляционного аппарата приготовьте 3 л малиновой воды, 1 л вишневой воды и 1 л воды померанцевых цветков. Если в ваших краях не растет померанец или вы не сможете его достать, то, в принципе, можно обойтись любой цветочной водой, добавив в нее немного цедры любых цитрусовых. Все воды смешайте, разведите в них 6 кг сахара и налейте 3–3,5 л очищенного углем спирта. Напитком заполните бутыль с узким горлышком, очень плотно закупорьте, если есть возможность, то залейте пробку смолой или сургучом и поставьте бутыль в темное место при комнатной температуре на 6 мес. Потом осторожно перелейте ликер в чистую бутыль, чтобы не взболтать осадок. Сам осадок можно профильтровать через фланель в отдельную бутыль и тоже употреблять. Далее ликер храните закупоренным в прохладном месте сколь угодно долго, со временем он только улучшает свои вкусовые качества.

67. ШИПОВКА. Для приготовления шиповки к зрелости и чистоте ягод надо предъявлять особо высокие требования, а водку лучше всего применять так называемую «Старку», но это уж как повезет достать. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте, чтобы он полностью растаял. Потом засыпьте в баллон 2,5 кг свежих и зрелых ягод или фруктов, влейте 1 л водки и несколько раз взболтайте баллон. Горлышко сосуда перевяжите тканью, лучше всего холстом, и поставьте в солнечное место, можно просто на выходящее на юг окно, дней на 12. Все это время каждое утро чистой деревянной палочкой перемешивайте несколько раз ягоды в баллоне, но старайтесь их не повредить. Или как следует взбалтывайте емкость.

На вторую неделю ягоды в баллоне начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот. Это говорит о завершении первого этапа приготовления. Тогда профильтруйте шиповку сквозь холст или другую сходную ткань, но в отличие от приготовления ликера не следует употреблять фильтровальную бумагу. Перелейте жидкость в другую бутыль и поставьте на три дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая).

Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз процедите сквозь плотную ткань и разлейте по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского, и наливать их следует до начала горлышка или даже на два пальца ниже. Пробки перед закупоркой выварите и забивайте в бутылки деревянным молотком, а затем привяжите тонкой проволочкой, как

закупоривают шампанское. Заройте бутылки горлышком вниз в песок, лучше всего в погреб, или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставьте так на 1,5–2 мес. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

Особых ограничений на использование для шиповки ягод или плодов нет, но самый лучший напиток получается из малины, черной или красной смородины и крыжовника.

68. ШАМПАНСКОЕ ДОМАШНЕЕ. Легкий игристый напиток, который условно называют домашним шампанским, отличается от описанной выше шиповки принципиально тем, что содержит гораздо меньший процент алкоголя и требует очень мало или не требует вовсе добавления постороннего готового спиртного. Такое шампанское можно подавать к столу в жаркую летнюю погоду — оно чудесно утоляет жажду, не вызывая отрицательных последствий.

Один из лучших напитков подобного рода, который еще называют лимонным квасом, готовится так: 7 лимонов средней величины тонко нарежьте и с дольки снимите цедру. Внутренность долек очистите от белой кожицы и семечек, добавьте к лимонам 400 г чистого перебранного изюма и 400 г натурального меда. Все тщательно перемешайте, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся. Потом залейте в смесь 15–20 л воды, положите туда срезанную ранее цедру и все вместе вскипятите. Отдельно приготовьте чашку дрожжей, которые разведите жидким тестом из лучшей пшеничной муки, что обычно используют для блинчиков. Когда тесто поднимется, перелейте его лучше всего в деревянную кадочку, но это не обязательно, можно использовать и другую емкость. Уже готовый лимонный сироп немного остудите и понемногу залейте в кадку, постоянно помешивая. Напиток оставьте бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу их выньте, а воду разлейте по бутылкам. В каждую бутылку положите две изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорьте напиток, желательно засмолить пробку, и поставьте в холодное место, но ни в коем случае не доводите до замерзания. Уже через 3 недели можете попробовать, если шампанское «играет», то оно готово, если нет, дайте постоять еще немного. Кому будет недостаточно сладости, может, прежде чем пить, на каждый его стак. добавить 1 ч. ложку сахара и размешивать его, наливая шампанское.

69. ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Заполните бутыль до половины красной смородиной, долейте до горлышка кипяченой воды и поставьте в самое холодное место, но только

чтобы не замерзло. Каждый день бутыль надо хорошо взбалтывать. Через неделю попробуйте, хорошо ли на ваш вкус настоялась вода, если нет, оставьте еще на 3–4 дня. Затем воду профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 30–50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70-100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки заройте в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном, прохладном месте. Через мес. попробуйте. Если не «заиграет», подержите еще неделю-другую.

70. АПЕЛЬСИННИК. Налейте в бутыль любого белого сухого вина. На каждые его 500–700 г положите 2 апельсина. Апельсины предварительно как можно мельче нарежьте с кожей, удалите все семечки и пересыпьте тремя ст. ложками сахарного песка или искрошенного рафинада. Перемешайте вино с апельсинами, бутыль хорошо закупорьте, засмолите и заройте по горлышко в сыром песке, лучше всего в погребе, но можно и просто в темном холодном месте. Через 12 суток напиток профильтруйте через полотно, разлейте по бутылкам, закупорьте и засмолите. Любители сладких напитков могут класть в апельсинник двойную или даже тройную порцию сахара.

71. ШАМПАНСКОЕ ИЗ АЙВЫ.

Готовить этот напиток лучше всего в крепком, желательно дубовом бочонке с железным обручем на 6 ведер. В отдельные емкости общим объемом 6 ведер положите 8 кг сахара, залейте водой и кипятите до тех пор, пока сиропа не останется 5 ведер. Перелейте его в бочонок и остудите до температуры парного молока. Затем возьмите 50 шт. самой крупной и зрелой айвы, разрежьте каждую на 8 частей, не очищая кожи, выньте косточки и опустите айву в бочонок с сиропом. Туда же влейте 1 стак. густых дрожжей и 1,5–2 л водки. Оставьте бочонок в теплом помещении, дождитесь начала брожения и через 5–6 ч перенесите емкость в холодное место, лучше всего на лед в погреб. Недели через две аккуратно слейте жидкость, профильтруйте ее через полотно и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите по изюминке, крепко закупорьте, засмолите и положите горизонтально в ящик с песком. Ящик храните в холодном месте, несколько мес. желательно в погребе на льду.

72. ЯБЛОЧНИК. Возьмите равные доли кислых и сладких яблок, порежьте их, перемешайте и при помощи пресса или соковыжималки получите сок. 2,5–3 л этого сока влейте в бочонок на 1,5–2 ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6–7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне 1 ч. Сироп перелейте в фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным

соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750-1000 г водки, закупорьте его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолите, и поставьте на 3 мес. в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

73. ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Возьмите 100 г молодых листьев черной смородины, в крайнем случае, если нет под рукой свежих, можно употреблять и сушеные. Положите в бутыль и залейте до 15 л холодной кипяченой воды. Срежьте тонкий слой цедры с трех лимонов; мякоть положите в бутыль (предварительно очистив от кожицы и косточек), нарежьте вместе с цедрой. Добавьте 1–1,2 кг сахара и поставьте в теплое место, лучше всего просто на солнце. Каждый день нужно бутыль несколько раз хорошо встряхнуть. Через несколько дней, когда сахар полностью разойдется, добавьте 3 ложки дрожжей. Через 3 ч после начала брожения бутыль перенесите в самое холодное место, чтобы только напиток не замерз, и держите там 5–7 суток. Затем, осторожно сливая, процедите напиток через полотно и разлейте по бутылкам. Хорошо закупорьте, засмолите и положите бутыль горизонтально в железный ящик. Ящик этот храните в самом холодном месте, лучше всего в погребе на льду, но можно и в нижней части холодильника.

Шампанское из листьев черной смородины можно приготовить и другим способом, если у вас найдется деревянный бочонок ведра на четыре. Засыпьте его полностью молодыми листьями черной смородины, только сыпьте очень легко, совсем не уминая. Туда же положите мякоть 10 лимонов, очищенную от белой кожицы и косточек, и 3,5–4 кг сахарного песка. Залейте бочонок холодной кипяченой водой и хорошо все перемешайте. Поставьте напиток в теплую комнату на сутки, в течение которых перемешивайте его как можно чаще. Затем добавьте чашку дрожжей и через 3 ч после начала брожения перенесите бочонок в самое холодное место, но не давайте замерзнуть. Примерно через 12 суток профильтруйте содержимое через полотно, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните шампанское в холоде, положив бутылки горизонтально.

74. БЕРЕЗОВИК. На 12 л березового сока положите 3–3,5 кг сахара, размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит $^1/_3$ жидкости. Во время кипения снимайте пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте бочонок и остудите до температуры парного молока. Туда же добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1–1,2 л водки. Нарежьте

кружочками 4 лимона, выньте семечки и положите лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставьте его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила 10–12 ч, затем перенесите в холодное место, желательно на лед в погреб, и держите там 7 недель. Потом профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из-под шампанского, закупорьте, обвяжите пробки проволокой, засмолите и храните в холодном месте.

Наливки

75. НАЛИВКА ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ. 1 кг фруктов или ягод, 0,5 л чистой водки (40°), 1 кг сахара, 1 л спирта (95°).

Свежие вишни или малину, черную смородину, землянику, сливы, кизил или абрикосы всыпьте в большую стеклянную бутыль, залейте спиртом и водкой, закупорьте. Дайте настояться 4–6 недель (с земляникой 2–3 недели), встряхивая бутыль каждые несколько дней. По истечении этого срока слейте настой через воронку с ватой в другую посуду. Ягоды или фрукты разомните (не раздавив семян), засыпьте сахаром и размешайте, встряхивая посуду. Оставьте в теплом помещении (можно поставить на солнце) на 2–3 недели, пока не растворится сахар, встряхивая посуду каждые 2–3 дня. Образовавшийся сироп слейте через воронку с ватой в другую посуду. Полученным таким образом сиропом приправьте по вкусу ранее слитую жидкость, оставьте для осветления. Остаток сиропа можно использовать как вкусный, хотя и слабый ликер, а остальные ягоды или фрукты снова залейте водкой и получите наливку худшего качества. Осветленную наливку перелейте через воронку с ватой в бутылки. Длительное отстаивание улучшает вкус наливок.

76. НАЛИВКА НА СУШЕНЫХ СЛИВАХ. 250 г сушеных слив, 250 г спирта (90°), 1 л чистой водки (40°), 250 г воды.

Сушеные сливы, после удаления из них косточек, нарежьте, всыпьте в стеклянную бутыль, залейте спиртом и водкой, закупорьте. Дайте отстояться 4–6 недель, встряхивая бутыль каждые несколько дней. Затем слейте настой в другую посуду через воронку с ватой. Сливы залейте водой и через 1–2 дня влейте жидкость через воронку с ватой в ранее слитый настой, вымешайте, оставьте для осветления.

Через несколько дней слейте наливку с осадка, который накопился на дне посуды, профильтруйте через воронку с ватой в бутылки, в которых она будет храниться.

77. НАЛИВКА-АССОРТИ. 1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в 3-литровую бутыль поочередно насыпьте сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль насыпьте сверх клубники 1 кг абрикосов, засыпьте таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпьте постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутыль с ягодами поставьте на солнце, закрыв

горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держите на солнце еще 2 недели. Затем залейте водкой из расчета: 1 л на 1 кг ягод, плотно закупорьте пробкой и поставьте на 1 мес. в холодное место. Затем процедите, разлейте наливку в бутылки, закупорьте пробкой. К столу подавайте спустя 3–4 мес.

78. НАЛИВКА «СЛИВЯНКА». В бутыль с широким горлом насыпьте (по самое горло) спелых слив, залейте водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставьте в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль пробкой. После этого слейте образовавшийся сироп и смешайте с водкой. Профильтруйте, разлейте в бутылки, закройте пробкой и залейте парафином. Храните в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 мес.

79. НАЛИВКА «ТЕРНОВКА». 5 кг терна, 2,5 г сахара, 4,5 л водки.

Терн хорошо промойте, обсушите, положите в бутыль и засыпьте сахаром. Завяжите марлей и поставьте на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влейте в него 0,5 л водки и дайте постоять 4 мес., после чего процедите наливку, влейте остальные 4 л водки, все вылейте в эмалированную кастрюлю, вскипятите, охладите, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте, залейте парафином, поставьте в ящик, засыпьте сухим песком и держите в сухом прохладном месте. Терновка будет готова через 6 мес.

80. НАЛИВКА «ВИШНЕВКА». Вишню засыпьте в бутыль и пересыпьте сахаром из расчета на 1 кг вишни 400 г сахара. Завяжите бутыль марлей и поставьте на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слейте вишневый сок, разлейте в бутылки, укупорьте и поставьте в холодное место. Вишню, что осталась в бутылке, залейте водкой из расчета 0,5 л на 1 кг вишни, плотно закройте и дайте постоять при комнатной температуре 2 мес. Слейте вторую наливку, профильтруйте, разлейте в бутылки, плотно закупорьте. Через 5–6 мес. наливку можно употреблять.

81. НАЛИВКА «СПОТЫКАЧ». 1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 стак. воды, 750 г водки. Черную смородину переберите, тщательно вымойте, обсушите на полотенце, сложите в эмалированную миску и потолките деревянной толкушкой, сложите в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из 1 кг сахара и 3,5 стак. воды сварите густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влейте сок из черной смородины и еще раз вскипятите, снимите с огня, влейте 750 г водки, хорошо размешайте, поставьте на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дайте наливке загустеть. После этого спотыкач остудите, разлейте по бутылкам, укупорьте и храните в сухом, прохладном месте.

82. НАЛИВКА ИЗ ДЫНИ. Возьмите спелую дыню, нарежьте мелкими кусочками, наложите в бутыль до горлышка. Залейте водкой, дайте настояться до двух недель, потом процедите, подсластите по вкусу.

83. НАЛИВКА ИЗ КРЫЖОВНИКА. Спелый крыжовник чисто оберите и наполните бутыль, залейте чистым спиртом или водкой, дайте настояться 6 мес. Процедите через фланель, разлейте в бутылки, всыпьте в каждую бутылку 2 ложки сахара, одну большую изюмину. Закупорьте и через 2 мес. употребляйте.

Можно приготовить другим способом. Слейте спирт в бутылки, процедите, вскипятите с сахаром, положите 400–450 г сахара на 10–12 л наливки, процедите сквозь фланель, когда остынет, разлейте в бутылки и укупорьте. Эта наливка очень похожа на вино.

84. НАЛИВКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ. Спелую черемуху рассыпьте на скатерти и дайте полежать дня 3, потом рассыпьте ягоды на решете и поставьте в духовой шкаф (или в русскую печь), чтобы

ягоды не испеклись, а только повяли. Вынув из печи, истолките, насыпьте в бутыль, залейте водкой, чтобы она покрывала ягоды на 2–3 см, дайте настояться 6 недель. Слейте, добавьте сахар по вкусу.

85. НАЛИВКА ИЗ БРУСНИКИ. Возьмите весной сухой полыни из расчета 5-10 г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните $^1/_3$ бутылки самой зрелой брусникой, наполните бутыль доверху полынной водкой и поставьте на 2 мес. Потом слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

86. НАЛИВКА ИЗ МОРОШКИ. Из этой редкой ныне ягоды наливка готовится по стандартному рецепту. Но затем возьмите любую жестяную пустую консервную банку, желательно как можно большего размера, и вырежьте у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвяжите марлей и заполните банку мелкими, но не толчеными сухарями из черствого хлеба. Потом через этот своего рода фильтр пропустите готовую наливку из морошки, и у вас получится подобие тому, что когда-то называли старым венгерским вином.

87. НАЛИВКА ИЗ МАЛИНЫ. Для наливки приготовьте подходящую посуду, водный затвор, фильтры из марли и ваты, а также бутылки с печатью для пробок. Расход сырья: на трехлитровую банку вина требуется 2,2 кг очищенных ягод и 0,8 кг сахара, а на десятилитровый баллон — 7 кг ягод и 2,5 кг сахара.

Свежую спелую малину положите в дуршлаг, опустите в ведро с водой и дайте стечь воде. Затем ягоды очистите от чашелистиков и плодоножек.

Очищенную малину высыпайте в баллон, добавьте сахар, завяжите горлышко марлей и поставьте баллон в теплое место или на подоконник с солнечной стороны на 3–4 дня, чтобы начался процесс брожения. Как только он начнется, марлю снимите, установите водный затвор (как при изготовлении вина из черники) и выдерживайте массу в течение 12–20 дней, пока не прекратится брожение. Полученную наливку фильтруйте через уложенную в воронку или дуршлаг марлю и вату, разлейте в подготовленные бутылки, запечатайте их и ставьте на хранение.

Из оставшегося жмыха можно приготовить перебродивший малиновый сок типа вина. Для этого, если вы готовили наливку в трехлитровом баллоне, жмых залейте 1,5 л кипяченой воды, остуженной до 35°, и выдерживайте 2 дня. Затем сок сцедите в баллон, а жмых отожмите. К полученному соку добавьте 0,4 кг сахара, установите водный затвор и выдерживайте 14–20 дней (до прекращения брожения). Перебродивший сок фильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и запечатайте. Если наливка

готовилась в десятилитровом баллоне, для приготовления вина жмых заливайте 5 л воды и добавляйте 1,3 кг сахара.

По такому же рецепту готовится наливка и вино из садовой земляники.

Настойки

88. НАСТОЙКА ИЗ ВИШНЕВЫХ ПЛОДОНОЖЕК. На 500 г вишневых плодоножек 200 г сахара, 2 л водки.

Плодоножки промойте, обсушите, всыпьте в бутыль с широким горлом, засыпьте сахарным песком, взболтайте, горло бутыли завяжите марлей и выдержите в комнате 30 дней.

После этого влейте в бутыль водку, смешайте, оставьте на 2 дня и процедите через марлю.

89. НАСТОЙКА ИЗ ВИШЕН. На 250 г вишневого сока 250 г кипяченой воды, 0,5 л водки. Для вишневого сока 1 кг вишен, 700 г сахара.

Промытые вишни без плодоножек положите в бутыль с широким горлом, засыпьте сахаром (до горловины), покройте марлей, завяжите и поставьте на солнце на 30–40 дней. Полученный вишневый сок смешайте с кипяченой водой и водкой.

90. НАСТОЙКА «ЯБЛОЧНАЯ». 2.5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахара.

В большую бутыль положите 2.5 кг очищенных и нарезанных яблок, залейте 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвяжите горло бутылки марлей, поставьте на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывайте. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедите через марлю, добавьте 2 кг сахара, поставьте на 2 дня на солнце, а потом вынесите на 10 дней в холодное место, после чего процедите, разлейте в бутылки, закупорьте пробками, обвяжите их веревками и держите в холодном месте.

Напиток можно употреблять через 3 недели.

Пиво

Необходимые компоненты для изготовления домашнего пива — солод и хмель. Если у вас есть то и другое, то рекомендуем следующие рецепты.

91. ПИВО ДОМАШНЕЕ. 1 вариант. В бочонок налейте 2 ведра холодной воды, размешайте в них 0,5 ведра ячменного солода и оставьте на ночь. Утром перелейте все это в котел, добавьте полную ч. ложку соли и 2 ч кипятите на медленном огне. Затем добавьте 6 стак. хмеля и варите еще 20 мин. Потом жидкость профильтруйте через марлю, залейте в бочонок и остудите. Добавьте чашку дрожжей, чашку патоки, размешайте и дайте постоять день. Пиво разлейте по бутылкам, подождите еще около суток и только затем закупорьте. И уже через сутки напиток готов к употреблению. Но если солода не нашлось, то попытайтесь сами изготовить его подобие, для чего воспользуйтесь следующим рецептом.

2 вариант. 300 г моркови, 600 г сахарной свеклы, 7 л воды, 5 г можжевеловых ягод, 200 г соли, 1,5 горсти хмеля, 1,5 ложки пивных дрожжей.

Морковь и свеклу протрите на терке, положите в десятилитровую кастрюлю (выварку), залейте 5 л воды и поставьте на средний огонь. Затем в другую кастрюлю влейте 2 л воды, бросьте туда можжевеловые ягоды, соль, хмель и тщательно размешайте. Потом перелейте эту смесь в большую емкость, где варятся морковь и свекла, и кипятите 0,5 ч. После этого остудите раствор до 16°, прибавьте дрожжи и оставьте бродить. На верху раствора будет образовываться пена. Ее нужно снимать трижды. После чего пиво можно считать готовым. Ею следует разлить по бутылкам, укупорить их и поставить в холодильник или погреб.

92. ПИВО АНГЛИЙСКОЕ. Возьмите 3–3,5 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушите зерна так, чтобы они даже не поджарились. Для этого, конечно, лучше всего использовать под русской печи через несколько ч после растопки, но, в принципе, можно добиться того же результата и в остывающем духовом шкафу. Зерна истолките, насыпьте в котел или иную посуду и залейте 15 л воды температурой 65°. Хорошо размешайте, дайте простоять часа 3 и осторожно слейте жидкость. Снова залейте 12 л воды температурой 72° оставшиеся в котле зерна и через 2 ч слейте. И еще раз залейте зерна 12 л воды, но уже холодной и слейте через 1,5 ч. Все три слитых воды перемешайте. В 2,5 ведра теплой воды разведите 6 кг патоки, влейте в приготовленную жидкость, добавьте 200 г хмеля и все вместе вскипятите,

постоянно помешивая. Через 2 ч, когда жидкость остынет, влейте в нее 2 стак. дрожжей, размешайте и оставьте при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелейте в бочку и оставьте ее открытой на 3 суток. Затем заколотите втулкой и через 2 недели получите готовое пиво.

93. ПИВО КРЕСТЬЯНСКОЕ. Собранные поздней осенью или ранней весной корни пырея ползучего отмойте, свяжите в пучки и просушите. Затем мелко нарубите, сушите, часто переворачивая, а потом просейте. Подготовленный корень храните в деревянной посуде в прохладном месте.

Для варки пива 800 г сухого корня замочите в 12 л холодной воды и оставьте на всю ночь в котле. Варите примерно 1 ч, до того момента, пока корень не опустится на дно. После окончания варки сусло слейте в деревянную кадку с краном на высоте 5–8 см от дна, поместив в нее соломенную плетенку с грузом, чтобы она не поднималась. В сусло добавьте 50–70 г хмеля. Хмель нельзя кипятить, а нужно только дать настояться в жидкости. Настоянное сусло поставьте в холодильник. Если оно мутное, его несколько раз пропустите через солому до полного осветления.

При первой варке с каждых 800 г корня получают 6 л пива. На остаток сусла в кадке вылейте нагретую в котле с отходами корня горячую воду (6 л) и дайте постоять 30 мин. Затем слейте и добавьте первое сусло.

Из этой смеси возьмите 5 л, остудите и добавьте 6 ст. ложек дрожжей. Емкость оставьте для брожения при 18–24°. Через 8 ч поверхность жидкости подернется белой пеной. Теперь чисто вымойте деревянную кадку и перелейте в нее охлажденное сусло, процедив через солому, а затем добавляйте жидкость с дрожжами.

Через 3 ч пиво разлейте по бутылкам и поставьте на ночь в умеренное тепло. После этого его перенесите на 2 ч в холод, а затем бутылки плотно укупорьте. Через 8-10 дней пиво готово.

94. ПИВО ОСЕТИНСКОЕ. На 10 л воды 5 кг солода, 50 г хмеля, 100 г пивных дрожжей, 100 г сахара.

В подогретую до 30° воду всыпьте прожаренную до темно-коричневого цвета солодовую муку, помешивая деревянной веселкой, чтобы не осталось комков, доведите до кипения, дайте покипеть 5–6 мин (не переварите — жидкость, стекающая с веселки, должна быть прозрачной).

К этому времени приготовьте чистую, плетенную из мелких хворостинок корзину, внутри обложите чисто промытой и прокипяченной пшеничной соломкой. Поставьте корзину в чистое большое корыто с отверстием и процеживайте солодовый отвар так, чтобы жидкость стекала через отверстие в котел. Перенесите из котла часть солодовой гущи ковшом в корзину с соломой и тонким слоем разровняйте по ней. Затем, перемешивая содержимое котла, постепенно небольшими порциями перенесите в корзину всю гущу.

Чисто вымойте котел, где варился солод, и перелейте туда процеженный отвар. Поставьте на сильный огонь и варите 1–1,5 ч с момента закипания. Положите хмель и варите еще 1 ч или немного больше. Снимите с огня, остудите до 20–25°.

Перелейте в посуду для брожения. Выньте хмель.

Заранее приготовьте закваску. Для этого пивные дрожжи разведите процеженным отваром, положите сахар и дайте им хорошо подойти. Положите их в охлажденный отвар-пиво и перемешайте. Накройте потеплее и поставьте на брожение.

Когда начнется брожение, снимите поднявшуюся пену и снова прикройте. По окончании брожения процедите через волосяное сито и перенесите в прохладное место. Пиво готово.

Изготовление солода: прорастите семена кукурузы или

пшеницы — 1 часть или 1:1,5.

95. БРАГА (ГУСТОЙ КВАС, ОСЕТИНСКАЯ КУХНЯ). Мука кукурузная 4 кг, вода — 10 л, сахар — 0,5 кг, дрожжи — 30 г.

Кукурузную муку среднего помола залейте теплой водой (22–25°). Накройте тепло и поставьте для брожения на 2–3 дня в теплое место. По окончании брожения перелейте в кастрюлю и поставьте варить на 1 ч с момента закипания, изредка помешивайте, не давая пригореть ко дну. Затем снимите с огня, остудите до 20–22° и заквасьте пивными дрожжами, добавьте немного сахара. Тепло укройте и поставьте в теплое место.

В процессе бурного брожения процедите через волосяное сито. Плотно закройте и поставьте в прохладное место.

96. ПИВО БОЯРСКОЕ. 5 л бочкового или бутылочного пива, 1 лимон, 2 г корицы, 5 г кориандра, 3 г имбиря, 50 г хмеля, 200 г сахара.

Всыпьте сахар в кастрюльку и поставьте варить, постоянно помешивая ложкой. Когда сахар сделается черным и горьким, влейте его в бутыль с широким горлом, смешайте там с 500 г кипяченой воды. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, имбирь, кориандр, корицу сложите в кастрюльку, залейте водой и кипятите 15 мин. Затем этот раствор процедите и смешайте с раствором жженого сахара. Отдельно кипятите в кастрюльке хмель в течение 0,5 ч. Затем процедите и вылейте в общую смесь. Хорошо все размешайте. После этого возьмите чистую 12-литровую бутыль, влейте в нее половину пива, затем смесь пряностей и хмеля, долейте остальное пиво, перемешайте, закройте пробкой и держите в прохладном месте три недели. Если такой срок ждать не хочется, то можно влить в приготовленное пиво бутылку старого пива, которое хранилось мес. В этом случае пиво можно будет употреблять через 2 дня. За день до употребления пиво надо разлить в бутылки и охладить. В бутылках оно может храниться далее.

97. ПИВО-ЭКСПРЕСС. 3 стак. ржаного молотого солода, 100 г хмеля, 2 стак. меда или черной патоки, 0,5 стак. дрожжей, 10–12 л кипятка.

Из ржаного зерна приготовьте солод и смелите его. Насыпьте в льняной мешочек, туда же добавьте хмель и хорошо протрите их вместе.

На край стола поставьте самовар так, чтобы его кран был над полом. Под кран самовара повесьте мешочек с солодом и хмелем. Под краном на полу поставьте выварку, в которую положите мед или патоку. Вода в самоваре должна все время кипеть. Если самовар небольшой емкости, то следует готовить дополнительный кипяток на плите и доливать его в самовар, чтобы кипяток лился через кран непрерывно. Кипяток пустите в мешочек средней струей (вполкрана), а гущу в мешочке необходимо часто перемешивать. Когда в выварку нальется 10 л раствора, кран закройте, дайте жидкости остыть, а затем влейте туда 0,5 стак. разведенных дрожжей. После брожения, когда все дрожжи опустятся на дно, жидкость можно разлить в бутылки, хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через 4–5 дней пиво готово к употреблению.

98. САМОГОН ПШЕНИЧНЫЙ. Пшеницу замочите в воде и дайте ей прорасти так, чтобы только проклюнулись росточки, затем расстелите тонким слоем и высушите. Высушенную проросшую пшеницу перемелите в грубую муку, заварите крутым кипятком в какой-либо посуде (деревянная бочка, большая эмалированная посуда и т. д.) так, чтобы получилась каша, по густоте напоминающая тесто для блинов.

В процессе приготовления каши посуда и руки должны быть тщательно вымыты, иначе брага будет закисать и самогон будет иметь неприятный запах и привкус. Воду для заваривания муки лучше использовать ключевую. Если используется хлорированная водопроводная вода, то ее необходимо прокипятить и дать

отстояться. В отдельной посуде разведите в теплой воде дрожжи и также заправьте их мукой.

Дрожжи должны предварительно «заработать», и только после этого следует добавлять их в заваренную кашу. После чего посуду с кашей накройте сверху чистым полотном, закутайте одеялом и поставьте в теплое место для брожения. Посуду нельзя закрывать слишком плотно, иначе будет затруднен выход отработанных газов и каша может «сбежать». Оптимальная температура для брожения 35–40°. Процесс брожения будет сопровождаться характерными звуками: шуршанием и бульканьем. После того как процесс брожения кончится, звуки прекратятся, и полученная брага будет готова к перегонке.

Не следует долго держать готовую брагу, так как она контактирует с окружающим воздухом и закисает, что также приводит к появлению в самогоне нежелательных запахов.

Перегонка браги из пшеничной муки требует самогонного аппарата специальной конструкции. Основная сложность в том, что такая брага легко пригорает. Поэтому ни в коем случае нельзя использовать самогонные аппараты со встроенным нагревательным элементом (ТЭНом). Ставить посуду с брагой на огонь можно, если в конструкции самогонного аппарата предусмотрено устройство для активного перемешивания браги, особенно возле дна посуды. Варить брагу следует на малом огне. Оптимально, если нагревание браги происходит в водяной бане. В остальном конструкция самогонного аппарата остается без изменений.

После перегонки брагу из пшеничной муки с большим удовольствием поедают свиньи и другой домашний скот. Причем такая добавка в их рацион значительно увеличивает дневные привесы.

Для приготовления 2–3 л крепкого самогона потребуется 10 кг зерна (1 ведро) и 100 г дрожжей, а также немного терпения и аккуратности.

99. ВИНО ЧЕРНИЧНОЕ. Это темное, почти черное вино, обладающее довольно своеобразным вкусом, слегка вяжущее, терпкое. Оно прекрасно утоляет жажду и повышает настроение. Его хорошо подавать к жареному или вареному мясу, жареному картофелю.

Для приготовления вина 3 кг спелых ягод тщательно просортируйте, порциями вымойте в дуршлаге, а затем раздавите рукой, не оставляя целых ягод. Полученный жмых и сок переложите в чистый десятилитровый стеклянный баллон, залейте 3 л теплой воды, завяжите горлышко баллона марлевой салфеткой и поставьте в теплое помещение, где выдерживайте 4 суток при 20–27°.

Выдержанную массу пропустите через чистый фильтр из мешковины. Оставшийся жмых выбросьте, а сок слейте в такой же чистый баллон, возьмите 1,5 л теплой воды, 1,6 кг сахарного песка и 0,3 кг липового или цветочного меда, полностью растворите сахар и мед в воде и влейте полученный сироп в баллон с отфильтрованным соком. Теперь его надо поставить для брожения под водный затвор. Для этого горловину баллона обвяжите марлей и введите отводную трубку, пространство вокруг которой герметично замажьте свежеразведенным гипсом или алебастром, а затем поставьте в теплое место для брожения, которое в зависимости от температуры в помещении продолжается от 25 до 50 дней. Отводная трубка опускается в посуду с водой. Когда в посуде водного затвора больше не появляются пузырьки газа, а дрожжи оседают на дно баллона и вино частично самоосветляется, — значит брожение закончилось.

Во время брожения сока следите за тем, чтобы не нарушалась герметичность баллона. С этой целью через каждые 5–6 дней

водный затвор замазывайте свежим раствором алебастра. В противном случае кислород, попавший с воздухом в негерметично закрытый баллон, будет способствовать уксусному брожению.

Для осветления полученного вина его сцедите в чистую посуду, снова сделайте водный затвор и вынесите в холодное помещение, где выдерживайте 2 мес. Готовое вино слейте с помощью сифона и расфасуйте в чистые сухие бутылки. Их плотно закупорьте пробками и залейте сверху расплавленной смолкой или сургучом. Храните бутылки с вином в сухом темном помещении в горизонтальном положении.

Чтобы получить полусладкое или же сладкое вино, количество сахарного песка на указанную выше массу ягод увеличьте на 0,5–1 кг.

XIV Всякая всячина

Нет предела фантазии кулинаров. Приводим оригинальные или редкие, на наш взгляд, рецепты различных заготовок. По возможности воспользуйтесь ими — не пожалеете!

1. АРТИШОКИ. Для переработки используют цветоложе (можно и нижние концы лепестков и молодых цветков) больших соцветий этого растения. При переработке срежьте излишне твердые нижние лепестки и цветоножку. Затем от цветоложа сверху срежьте семенную часть так, чтобы для консервирования осталось донышко (цветоложе) белого цвета. Далее бланшируйте в кипящей воде, к которой добавьте на 1 л 15 г соли и 1 г лимонной кислоты. Затем в течение 3 мин охлаждайте водой и укладывайте в банки: 60–65 % артишоков и 35–40 % заливки. Кроме того, добавьте на пол-литровую банку 2–4 шт. горького перца и 1–2 шт. гвоздики. Для приготовления заливки в 1 л воды добавьте 10 г лимонной кислоты, 25–30 г поваренной соли, 30 г сахара и кипятите 3–5 мин. Лимонную кислоту можно заменить 9-10 %-ным уксусом (100 г), который добавляйте после кипячения заливки. В банки, наполненные продуктом, добавьте горячую заливку.

Прогрейте консервы при слабом кипении воды в бачке — пол-литровые банки 15–20 мин. Готовые консервы используйте как гарнир с маслом или как салат с добавлением майонеза или сметаны.

2. … ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. 1 кг орехов, 2 стак. сахара, 3–4 стак. воды, лимонная кислота.

Зеленые грецкие орехи, когда ягоды начинают завязываться, проколите в нескольких местах и вымочите в холодной воде, меняя ее, 7-10 дней, или сварите в воде до мягкости, отчего уничтожается горький, вяжущий привкус орехов. Затем орехи залейте горячим сиропом на 2–3 ч. Сироп слейте, прокипятите его 5–7 мин, снова залейте им орехи и выдержите в нем еще 2–3 ч. Так повторите 3–4 раза, прибавив в последний раз лимонный сок, лимонную кислоту, гвоздику, и сварите до готовности. Варенье горячим быстро перелейте в стерилизованные стеклянные банки и закатайте крышками.

3. … ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С КЛЮКВОЙ. 12 неочищенных крупных апельсинов разрежьте на 12 частей каждый. Возьмите на каждый стак. апельсинов по стак. клюквы и по 2 стак. сахара. Варите, не добавляя воды, снимая пену, пока варенье не начнет густеть.

4. … ИЗ ЛИМОНОВ С БРУСНИКОЙ. 12 неочищенных крупных лимонов разрежьте на 12 частей каждый. Возьмите на каждый стак. лимонов по стак. брусники и по 3 стак. сахара. Варите, не добавляя воды, снимая пену, пока варенье не начнет густеть.

5. … ИЗ ОДУВАНЧИКОВ. 400 шт. головок одуванчика, 2 лимона, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Лимон вместе с кожицей порежьте и варите 10 мин с цветками одуванчика. Настаивайте сутки. Затем массу отожмите, настой процедите, добавьте в него сахар и варите до готовности. Горячее варенье разлейте в банки и закатайте крышками. Вместо лимона можно использовать лимонную кислоту, добавив 0,5 ч. ложки ее за 15 мин до конца варки.

6. … ИЗ БЕЛОЙ АКАЦИИ. 600 цветков белой акации, 2 лимона (или лимонная кислота), 1,5 кг сахара, 4 стак. воды.

Варите, как в предыдущем рецепте.

7. … ИЗ ЛЕПЕСТКОВ ЧАЙНОЙ РОЗЫ. 500–600 лепестков, 2 лимона (или лимонная кислота), 1,5 кг сахара, 4 стак. воды.

Технология аналогичная.

8. ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ. В горячую воду добавьте сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варите до полною растворения сахара и соли. Полученный отвар процедите, охладите, добавьте уксус и размешайте. Горчичный порошок просейте, смешайте с отваром (50 %) и тщательно разотрите. Помешивая массу, добавьте остальной отвар и растительное масло. Для того, чтобы

горчица была хорошего качества, необходимо дать ей созреть в течение суток. Можно приготовить горчицу без корицы и гвоздики.

Горчица сухая — 150 г, вода — 0,25 л, уксус — 100 г, сахар — 20 г, масло растительное — 15 г, соль — 20 г, корица — 0,1 г, гвоздика — 0,1 г.

9. ГОРЧИЦА ЯБЛОЧНАЯ. Испеките кислые яблоки, горячими протрите сквозь сито. Положите горчицу, перемешайте, прибавьте сахар, разведите уксусом, вскипяченным со специями, как для маринования; можно положить соль. К употреблению горчица будет готова через 3 дня.

Яблоки — 300 г, горчица готовая — 100 г, сахар — 75 г, вода — 0,1 л, уксус — 50 г, соль по вкусу.

10. ДУШИЦА СУШЕНАЯ. В комнатных условиях душицу сушите, разложив ее тонким слоем на листах бумаги или ткани. Высушенная душица хорошо сохраняется в бумажных пакетах, стеклянных или жестяных банках. Ее можно использовать зимой для ароматизации компотов. Для этого сушеную душицу положите в марлевый мешочек и опустите в компот во время варки, а затем выньте.

11. КОНЬЯК из водки, в среднюю бутыль влейте бутылку водки, 750 г воды, добавьте 2 ч. ложки измельченной дубовой коры, 5 шт. гвоздики, 1,5 ч. ложки чая, 3 ч. ложки сахара, четверть ч. ложки ванильного сахара. Все старательно перемешайте и дайте настояться в течение недели. Если постоит мес., будет еще вкуснее.

12. КОНЬЯК ИЗ ПИВА И СОКА. В среднюю бутыль влейте 3 л виноградного сока и 1 бутылку пива. Эта смесь должна постоять 8–9 дней. Затем добавьте 1 бутылку водки, 1 натертую на мелкой терке шоколадку. Через мес. настаивания коньяк готов к употреблению.

13. … ИЗ БОЯРЫШНИКА И ОРЕХОВ. В горячее пюре из отваренных и протертых через дуршлаг плодов боярышника добавьте сахар, крахмал и орехи, тщательно все перемешайте, доводя до кипения. Затем разложите слоем 1–2 см на деревянном лотке, смазанном растительным маслом, нарежьте ромбиками, пересыпьте сахарной пудрой и оставьте на воздухе для просушивания. Готовые изделия храните в стеклянных банках.

Пюре — 1 кг, сахар — 400 г, крахмал — 50 г, орехи — 100 г, пудра — 50 г.

14. … ИЗ КАЛИНЫ. Ягод — 1 кг, сахарной пудры — 200 г, крахмала — 10 г.

Промытые ягоды поместите в большую кастрюлю или миску, пересыпьте смесью сахарной пудры с крахмалом, обкатайте в этой смеси 5-10 мин, затем обсушите на воздухе при комнатной температуре в течение 10–12 ч.

15. … ИЗ КЛЮКВЫ. 1 кг клюквы, 1 стак. сахарной пудры, 2 яичных белка, 0,5 ст. ложки лимонного сока.

Белок разотрите с сахарной пудрой до побеления массы, влейте в нее сок одного лимона и мешайте до загустения. Крупные ягоды обваляйте в полученной массе, сверху посыпьте сухой сахарной пудрой, разложите в один ряд на блюдо, смазанное жиром, дайте ягодам подсохнуть, после чего сложите в банку для хранения.

16. …«НЕОБЫЧНЫЕ». 1 стак. сухих яблок, 1 ст. ложка изюма, грецкий орех, 2 ст. ложки пропущенной через мясорубку лебеды.

Промытые сушеные яблоки залейте кипятком, чтобы они набухли, затем пропустите через мясорубку с промытым изюмом, лебедой и грецким орехом. Массу вымесите, сформируйте из нее маленькие шарики.

Выпекайте в горячей духовке 7-10 мин.

Холодные конфеты подавайте к чаю.

17. … ИЗ РЯБИНЫ. Рябина — 400 г, сахар — 150 г, белок 1 яйца, пудра — 20 г, сок лимона — 1 ст. ложка.

Разотрите яичный белок с сахарным песком, влейте лимонный сок и размешайте до загустения. Отберите крупные спелые плоды рябины (желательно после первых заморозков), промойте, дайте обсохнуть, а затем обваляйте каждую ягоду в подготовленной смеси, а потом — в сахарной пудре, разложите рябину в один слой для просушивания.

18. … ИЗ ЯБЛОК И ОРЕХОВ. Яблоки — 1 кг, сахар — 500 г, ядра миндаля и грецких орехов — по 100 г, воды — 150 г.

Измельченные на терке яблоки уварите с сахаром до густого пюре. Добавьте измельченные ядра грецкого ореха и миндаля. Снова поварите до нужной консистенции, затем массу раскатайте в толстый слой и нарежьте прямоугольниками конфеты, обсыпьте их сахарной пудрой.

19. КОНЦЕНТРАТ ВИТАМИННЫЙ ИЗ ОДУВАНЧИКА. Весной, в начале лета можно законсервировать пыльцу одуванчика. Ранним солнечным утром соберите соцветия и сложите послойно (слой цветков, слой сахара) в стеклянную банку, каждый раз тщательно утрамбовывая. Когда сахар растворится, содержимое процедите через марлю. Получится золотисто-желтый сироп, приятный на вкус, с небольшой горчинкой. Храните его в прохладном Месте, принимая по 1 ст. ложке.

20. КОФЕ ИЗ ОДУВАНЧИКА. Корни одуванчика тщательно промойте, подсушите на воздухе, разрежьте вдоль, поджарьте до побурения и похрустывания и размелите в кофемолке. Заваривайте, как кофе. Следует помнить, что действие одуванчикового кофе противоположно действию натурального: он успокаивает и устраняет бессонницу. Кофе из одуванчика богат водорастворимыми веществами и дает вкусный питательный настой. Содержащийся в корнях одуванчика сахар при поджаривании карамелизуется, придает аромат и кофейный цвет отвару.

21. МАЙОНЕЗ. Тщательно отделите желтки сырых яиц от белков, добавьте к желткам готовую горчицу, соль, сахар и хорошо размешайте. Смесь охладите. Растительное масло охладите до той же температуры и, взбивая венчиком, вливайте в полученную смесь, пока не образуется однородная сметанообразная масса. После этого добавьте 3 %-ный столовый уксус и хорошо размешайте.

На 200 г майонеза: 2 желтка, 30 г горчицы, 20 г соли, 20 г сахара, 70 г растительного масла, 15 г уксуса.

22. МАСЛО СЕЛЕДОЧНОЕ.

1 вариант. Филе сельди замочите в молоке или чае. Через 6–8 ч вымоченное филе протрите через сито. Размягченное сливочное масло положите в кастрюлю, добавьте протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбейте лопаткой. Это масло можно приготовить также из молок сельди.

Масло сливочное — 750 г, сельдь — 250 г, горчица столовая — 30 г.

2 вариант. Приготовьте селедочное масло, как описано выше, и добавьте натертый сыр.

Масло сливочное — 680 г, сельдь — 250 г, сыр — 70 г.

23. МЕД АРБУЗНЫЙ. Из арбузного сока путем уваривания в

течение длительного времени можно приготовить арбузный мед, или бекмес.

Полностью созревший арбуз тщательно вымойте, разрежьте ножом на 2–4 части. При резке из арбуза вытекает часть сока, поэтому арбузы лучше разрезать в тазу и сок собрать. Мякоть из разрезанных арбузов выберите металлической ложкой, измельчите сечкой или деревянным пестиком, протрите через сито или дуршлаг. Сок процедите через марлю или серпянку. При уваривании сока вначале, как только он закипит, образуется красная пена, которая представляет собой смесь свернувшихся частиц белка и красящих веществ арбуза. Пену снимите, сок процедите через сито или марлю, поставьте на огонь и выпаривайте из него воду при умеренном кипении, постоянно помешивая сок, чтобы он не пригорел. Когда объем сока уменьшится в 5–6 раз, проверьте готовность. Если охлажденные капли уваренного сока на блюдце или тарелке не расплываются или расплываются очень медленно, арбузный мед готов.

Арбузный мед можно хранить в негерметичной таре. Лучше всего арбузный мед расфасовать в стеклянные консервные банки и укупорить их крышками.

24. МЕД СОСНОВЫЙ. Искусственный мед из сосновых шишек вкусный и полезный, особенно при простудных заболеваниях. Собирать шишки желательно в молодых посадках сосны и подальше от дорог. Время сбора — конец мая — начало июня.

Перед варкой сосновые шишки переберите, удаляя остатки веток и хвои, ополосните в чистой воде, засыпьте в эмалированную кастрюлю и залейте холодной водой, чтобы она покрывала шишки на 1–1,5 см. Затем кипятите 20 мин в закрытой кастрюле и сутки настаивайте. Настой, он зеленого цвета, перелейте в другую эмалированную кастрюлю, добавьте сахарный песок (на 1 л настоя 1 кг песка). Варите, как обычное варенье, не менее 1,5 ч. Пену удаляйте в процессе варки или по окончании.

«Мед», уже красивого малинового цвета, разлейте в горячем виде в стеклянные банки (обязательно горячие), которые после охлаждения закройте пластмассовыми крышками или пергаментной бумагой. При таком способе варки «мед» хранится даже в нормальных комнатных условиях очень долго.

Чай с таким медом приятен на вкус и красивой окраски. Еще вкуснее ассорти: на 1 стак. кипятка — по 1 ч. ложке соснового меда, черной смородины и облепихи.

25. МОРКОВНО-КРЫЖОВЕННЫЙ СОК С МЯКОТЬЮ. Для его приготовления используйте ярко-красную морковь с небольшой сердцевиной. Морковь нашинкуйте или мелко нарежьте, прошпарьте (в пароварке или соковарке), протрите через сито,

крыжовник раздавите деревянной толкушкой, поставьте на огонь, прогрейте при 60° в течение 10 мин, затем быстро в горячем виде протрите через мелкое сито или пропустите через ручную соковыжималку, смешайте с пюре из моркови (500 г пюре и 500 г сока), добавьте 200 г сахарного песка на 1 кг смеси и прогрейте при 85° в течение 5 мин, разлейте в горячие банки, закатайте их сразу или предварительно пропастеризуйте.

26. МУКА ЖЕЛУДЕВАЯ. Очень хорошо при приготовлении различных блюд пользоваться желудевой мукой. Из нее можно приготовить вкусное тесто, можно и использовать в комбинации с обыкновенной мукой. Она хорошо бродит. Желудевая мука при добавлении к кашам делает их более вкусными. Из желудевой муки можно приготовить соусы, икру.

Желуди начинайте собирать с августа и до выпадения снега. Очищайте, толките в ступке.

27. НАСТУРЦИЯ МАРИНОВАННАЯ. Отберите только зеленые семена и неокрашенные бутоны (желтеющие семена в пищу непригодны). Их вымойте, слегка обсушите, разложите в стерилизованные банки и залейте горячим маринадом. Сразу же укупорьте крышками (предпочтительны стеклянные) и храните в прохладном месте. Дополнительной стерилизации не требуется. Для заливки возьмите 1 ст. ложку соли, 2–3 ст. ложки 9 %-ного винного уксуса, 1 ст. ложку сахарного песка, 1 лавровый лист, 1–2 горошины душистого перца и 1–2 шт. гвоздики на каждые 0,5 л воды.

28. НАЛИВКА ИЗ РЯБИНЫ.

2 кг ягод рябины, 1 л воды, 500 г сахарного песка.

Ягоды разомните, залейте водой, всыпьте сахарный песок. Через 4–5 дней сок отожмите, слейте в бутылки, укупорьте пробками и оставьте в прохладном месте на 30–40 дней, уложенными горизонтально.

29. НАПИТОК «БОДРОСТЬ».

Корни хрена очистите от кожицы, дважды пропустите через мясорубку, залейте охлажденной кипяченой водой и настаивайте неделю. Затем настой процедите, добавьте свежий мед и выдерживайте еще неделю в прохладном месте. Для возбуждения аппетита принимайте напиток по 1 ст. ложке перед едой.

На 0,5 кг корней хрена 1,5 л воды и 0,5 кг свежего меда.

30. НАПИТОК ИЗ КОРНЕЙ ЛОПУХА. Промытые корни лопуха мелко порежьте ножом, высушите и поджарьте в духовке до бурой окраски. Сухие корни размелите на кофемолке. Заваривайте из расчета 1–2 ч. ложки на 1 стак. кипятка.

31. ПАПОРОТНИК. Папоротник (наиболее распространенным является «орляк») очень полезен. Прежде чем применять его в

блюдах, папоротник следует засолить. Делается это в три этапа.

Первый этап. Пучки побегов уложите рядами в тару, пересыпьте солью. Сверху накройте крышкой, которая меньше тары по диаметру. На нее положите груз по весу сырья или более. Под тяжестью груза выделяется щелочная жидкость, которая должна весь период ферментации закрывать папоротник. Жидкость удаляется через 15–20 дней после засола.

Второй этап. Пучки папоротника переложите в другую тару и произведите засол, аналогично первому, но дополнительно залейте 20 %-ный солевой раствор. Груз остается прежний.

Третий этап. По истечении 7-20 суток папоротник переложите в тару для длительного хранения, залейте солевым раствором.

Перед употреблением папоротник отмочите (со сменой воды 3–4 раза в течение суток), а затем промойте в кипяченой воде.

Рецептов приготовления блюд из него очень много. Самый простой — обжаривание на подсолнечном масле. По вкусу побеги папоротника «орляк» напоминают жареные опята.

32. ПОРОШОК ИЗ ТМИНА С УКРОПОМ. Семена тмина высушите на воздухе, размелите в кофемолке или измельчите в ступке: Зелень укропа также высушите, измельчите в тканевом мешочке и смешайте с размолотым тмином в равных долях, 1:1. Храните в закрытых банках, используйте порошок для заправки мясных и овощных супов.

33. ПОРОШОК ИЗ ЛИСТЬЕВ КЛЕВЕРА. Листья клевера сначала высушите на воздухе в тени. Затем досушите в духовке при открытой дверце, измельчите в порошок и просейте через сито. Используйте для заправки супов из расчета 1 ст. ложка порошка на 1 порцию супа, а также для приготовления соусов и приправ.

34. ПОРОШОК ИЗ ХРЕНА. Вымытые корни хрена нарежьте стружкой, высушите в печи или духовке и измельчите в кофемолке. Храните в закрытой посуде. Перед использованием в качестве приправы порошок разведите водой, добавьте соль и уксус.

35. ПОРОШОК ИЗ КРАПИВЫ. Листья крапивы сушите в хорошо проветриваемом помещении. Крапива считается высушенной, когда центральные жилки листа ломаются с треском. Порошок используйте для приготовления супов, соусов, омлетов.

36. ПОРОШОК ИЗ БОРЩЕВИКА И СЕЛЬДЕРЕЯ. 3 части порошка из высушенных листьев борщевика смешайте с 1 частью порошка из листьев сельдерея. Используйте для заправки супов и приготовления сложных соусов.

37. ПОЛУЧЕНИЕ САХАРА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ. Приведем рецепт получения сахара в домашних условиях из картофеля. Условно эту процедуру можно разбить на три части: получение крахмала, патоки из крахмала, глюкозы из патоки.

Крахмал из картофеля. Для получения крахмала годится картофельная мелочь, обычно не находящая применения, и даже очистки (в селе они пойдут хотя бы на корм скоту, а в городе их просто выбрасывают). Все это тщательно вымойте, ополосните, а в заключение удалите поврежденные или загнившие участки.

Для максимального извлечения крахмала промытое сырье перетрите на мелкой терке (мясорубка, конечно, сэкономила бы время, но в сравнении с теркой меньше разрушает клеточные оболочки, почему и дает худшее извлечение крахмала). Терку расположите над кастрюлей с чистой холодной водой — в ней картофельная кашица не темнеет — соответственно выше будет качество крахмала. Воды возьмите в несколько раз больше, чем образуется кашицы.

Полученную массу энергично перемешайте, после чего оставьте отстаиваться. Она постепенно оседает, а воду, смешанную с клеточным составом и склонную поэтому к побурению, через 1,5–2 ч слейте, заменяя порцией свежей воды.

Через 5–6 ч кашицу порциями переложите в решето и протирайте через ячейки, время от времени промывая их оставшейся водой. Так получите полуфабрикат, называемый крахмальным молочком, которое оставьте на несколько ч для отстаивания.

Оставшаяся в решете плотная фракция содержит еще немало крахмала, поэтому положите ее в кастрюлю, залейте водой, хорошо размешайте и через несколько ч вновь протрите через решето.

После отстаивания крахмального молочка в посуде образуется несколько слоев: внизу — наиболее чистый белый крахмал, повыше — сероватый слой крахмала с частичками клеточных оболочек — продукт второго сорта, вполне съедобный, но непригодный, например, для крахмаления белья. Впрочем, тут можно прибегнуть и к повторной промывке. А сверху — мутноватая вода, которую слейте.

Чистый белый крахмал можно в сыром виде использовать для получения патоки, а можно, хорошенько просушив, заготовить впрок.

Простейший способ сушки — распределить сырой крахмал тонким слоем на чистой ткани, попутно разминая комочки, и держать в чистом теплом помещении, желательно на сквознячке. Еще лучше, если ткань натянута на рамку, чтобы обеспечить

доступ воздуха и снизу. Можно сушить крахмал в печи или духовке, приоткрыв ее, чтобы облегчить удаление влаги. Только надо следить, чтобы температура не превысила 50–60° и чтобы не началась клейстеризация крахмала. А степень просушивания можно проверить на ощупь: при нормальной влажности сжатый в комок крахмал не холодит кожу и при разжатии ладони разваливается на части.

Перед затариванием сухого крахмала для хранения просейте его через сито, чтобы получить однородный порошок. И храните в хорошо укупоренном виде, так как крахмал охотно впитывает влагу из воздуха.

Патока из крахмала. Гидролиз крахмала чаще всего проводят с помощью крепкой серной кислоты, что не должно смущать, так как в конце процесса ее нейтрализуют. Понятно, что кислота агрессивна. Поэтому для осахаривания крахмала нужна кислотоустойчивая посуда — эмалированная или из нержавейки. А еще она должна быть достаточно глубокой, потому что при нейтрализации кислоты образуется сильная пена.

Надо позаботиться и о хорошем источнике тепла, потому что гидролиз и уваривание патоки достаточно энергоемки.

Считается, что на 1 кг сухого крахмала надо брать 2,5 л воды. А если взять полученный своими руками сырой крахмал, где примерно половина массы приходится на влагу, воды расходуется вдвое меньше, иначе полученную патоку придется долго выпаривать. Серной же кислоты, в зависимости от ее плотности, возьмите 12–14 г на 1 кг сухого крахмала. Правда, несколько передозировать ее не опасно, учитывая последующую нейтрализацию кислоты.

Закрыв дно посуды небольшим слоем воды, влейте тонкой струйкой половину порции кислоты, после чего раствор доведите до кипения.

Заготовленный крахмал разведите теплой водой, тщательно перемешивая, чтобы предотвратить образование комков. Не прекращая перемешивания, тонкой струйкой влейте остаток кислоты.

Оба раствора соедините, вливая крахмальное молочко в кипящий раствор кислоты очень медленно, чтобы не прекратилось кипение (иначе вновь возникнет опасность образования трудно осахариваемых комочков).

Решив эту задачу, смесь продолжайте варить при умеренном нагреве. Если начнется вспенивание жидкости, нагревание уменьшите, а раствор энергично перемешайте.

Чтобы проверить полноту осахаривания, возьмите ч. ложку жидкости и добавьте в нее каплю йода. При окрашивании

жидкости в синий или фиолетовый цвет работу продолжайте. Если же цвет не изменится, осахаривание крахмала можно считать законченным.

По окончании гидролиза серную кислоту необходимо из сиропа удалить. Для этого ее нейтрализуйте мелом. По химической природе это углекислый кальций, дающий при взаимодействии с кислотой углекислый газ, воду и выпадающий в осадок гипс. Мел берите исходя из соотношения с кислотой 1:1 (с небольшим запасом). Размелите в порошок и разведите теплой водой до получения густого мелового молочка. Заливайте постепенно, при постоянном интенсивном помешивании сиропа, чтобы сбить образующуюся обильную пену. На процедуру уходит около 0,5 ч — до момента, пока прибавление мела не перестанет сопровождаться появлением новой порции пены. А окончательно удостовериться в нейтрализации кислоты проще всего с помощью лакмусовой бумажки, которая в отсутствии кислоты не будет краснеть от капли сиропа.

Дождавшись осаждения мела, горячий сироп фильтруйте через плотную ткань, например, фланель. Хороший результат дает предварительное смешивание сиропа с активированным углем (с десятиминутной экспозицией), поглощающим примеси, дающие посторонние запахи и привкусы. Активированный уголь бывает в аптеках в виде таблеток (другое название — карболен), входит в качестве фильтрующего слоя в бытовой фильтр «Родник» и т. д. Но можно получить его самостоятельно: для этого березовые угольки прогрейте в струе пара, что придает углю повышенную пористость, повышает его фильтрующую способность.

Глюкоза из патоки. Полученный сироп еще довольно жидкий и мало пригоден для использования. Избыточную влагу удалите выпариванием — сначала на сильном, а ближе к завершению — на слабом огне. Степень уваривания может быть различная, но обычно доводят сироп до густоты свежего меда. Такая патока хорошо сохраняется в закрытой посуде, хороша во всевозможных пряниках и коврижках. При добавлении ее в сироп для варенья уменьшается опасность засахаривания продукта. Вкусна она и сама по себе, менее сладкая, чем привычный сахар, по-своему очень приятная.

Если приложить дополнительные усилия, на этой основе можно получить и кристаллическую глюкозу. Тут есть и дополнительные критерии: надо, чтобы 1 л патоки весил не менее 1360 г. Завести механизм кристаллизации помогает «затравка» — все те же кристаллики глюкозы. В аптеках ее продают в чистом виде или чаще в сочетании с витамином С (аскорбиновой

кислотой). Препарат тщательно измельчите и смешайте с небольшой порцией приготовленной патоки — так, чтобы доля глюкозы в смеси составляла 5–7 %. В течение 1–2 суток количество кристаллов в смеси быстро нарастает. Так вы получите собственную затравку, что позволит в дальнейшем не зависеть от аптеки или магазина химреактивов и повторять процедуру с более солидными порциями патоки.

Твердость кристаллической глюкозы нарастает в течение нескольких дней, и в конце концов вы получите монолит. А из него — кусочки колотого сахара для питья чая вприкуску и прочих домашних удовольствий.

38. ПЮРЕ ИЗ ЛОПУХА. Листья лопуха пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец, укроп, щавель, перемешайте и сложите в трехлитровую банку, храните в холодильнике. Используйте для приготовления супов, салатов и как приправу к мясным, рыбным и крупяным блюдам.

Листья лопуха — 2 кг, укроп — 250 г, щавель — 700 г, перец молотый черный, соль — по вкусу.

39. ПЮРЕ ИЗ СПОРЫША И КРАПИВЫ. Промытые листья спорыша и крапивы (равные количества) измельчите на мясорубке, добавьте соль и перемешайте. Сложите в банку и храните на холоде. Используйте для заправки супов (по 2 ст. ложки на 1 порцию), в качестве приправ ко вторым мясным и рыбным блюдам, а также при изготовлении салатов (по 1–2 ст. ложки на 2 порции).

Спорыш — 500 г, крапива — 500 г, соль — по вкусу.

40. ПИКУЛИ. Это смесь мелких овощей: лук, чеснок, маленькие огурчики, помидорчики, стручки гороховые и фасолевые, красный перец, морковка, баклажаны, цветная капуста. Взятые в произвольной пропорции овощи слегка отварите (баклажаны и огурцы обдайте кипятком) и сразу выкладывайте в холодную воду. Затем откиньте на сито, сложите в банку или эмалированную посуду с зеленью укропа и петрушки и залейте 4 %-ным раствором уксуса, добавьте по вкусу немного соли и сахара. Храните в прохладном месте.

41. ПРИПРАВА К МЯСНЫМ БЛЮДАМ. Промойте зеленый недозрелый крыжовник, укроп, чеснок. Все пропустите через мясорубку, перемешайте, разложите по банкам. Храните в прохладном месте. Перед подачей на стол добавьте сахар по вкусу.

На 1 кг крыжовника 200 г зелени укропа, 100 г чеснока.

42. ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ПРИПРАВЫ. Приправу можно готовить как из одного вида пюре, так и из смешанного пюре различных плодов и ягод. Приправы готовят с сахаром,

различными специями, пряными и ароматическими добавками.

Яблочная приправа. В протертое пюре добавьте сахар (100–200 г на 1 кг), мелко истолченные 2 г корицы и 1 г гвоздики, поставьте на медленный огонь и, все время помешивая, уваривайте на $^1/_5$ часть объема.

Готовую приправу расфасуйте в горячие стерильные банки и немедленно закатайте.

Абрикосовая приправа. Приготавливайте так же, как и яблочную.

Сливовая приправа. Приготавливайте так же, как и яблочную приправу, но сахара возьмите 250 г.

Бруснично-яблочная приправа. Яблоки и бруснику бланшируйте 5 мин, протрите через мелкое сито, добавьте 300 г сахара на 1 кг пюре и мелко истолченные специи. Прогрейте и расфасуйте, как указано выше.

Более острые приправы. Можно приготовить из кислых слив и крыжовника. Протертое пюре из слив или крыжовника смешайте со 100 г сахара, 15 г соли, 5 г растертого чеснока и мелко нарезанной зеленью (укропом, петрушкой, кинзой, майораном, мелиссой, базиликом и др.), затем прогрейте и расфасуйте, как указано выше.

43. ПОМИДОРЫ В ЯБЛОЧНОМ СОКУ. В хорошо промытые банки уложите помидоры, проколите их предварительно в местах крепления плодоножек деревянной шпилькой. И никаких специй! Пряностью будет сам яблочный сок. Дважды залейте банки с помидорами кипятком, выдерживая каждый раз 5-10 мин. А на третий — влейте яблочный сок с солью, доведенный до кипения.

На 1 л сока 1 ст. ложка соли с верхом. На трехлитровую банку потребуется чуть больше 1 л раствора. Возможно, придется сок добавлять, для этого воспользуйтесь кипящим соком, но несоленым. Сразу же прокипяченные крышки закатайте, переверните банки вверх дном и оставьте остывать.

44. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

1 вариант. 1 стак. муки смешайте с 1 стак. теплой воды, поставьте на 5–6 ч. Затем прибавьте 1 стак. любого пива и 1 ст. ложку сахарного песка, хорошо размешайте и поставьте в тепло.

Полученную дрожжевую массу используйте как обычные дрожжи. Эти дрожжи по качеству ничем не отличаются от обычных дрожжей и могут долго стоять в погребе или холодильнике.

2 вариант. Сухой хмель (или солод) залейте двойным количеством горячей воды и кипятите до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Теплый отвар процедите и на каждый стак. его добавьте при помешивании ст.

ложку сахара на 0,5 стак. пшеничной муки. Полученную массу накройте чистой тканью и поставьте в теплое место на 1,5–2 суток. Готовые дрожжи залейте в бутылки, укупорьте и держите в прохладном месте.

3 вариант. Возьмите 100–200 г изюма, промойте, насыпьте в молочную бутылку, залейте теплой водой, добавьте немного сахара, завяжите в четыре слоя марлей и поставьте в теплое место. На 4-5-й день, когда начнется брожение, можно подбирать дрожжи и использовать.

45. СОКИ-АССОРТИ. 1. 300 г сока черноплодной рябины (до приготовления сока ягоды бланшируйте 2 мин в кипящей воде), 200 г сока красной свеклы, 2,5 л яблочного сока и 200 г сахара доведите до кипения, добавьте по 3 листика черной смородины и малины, кипятите 5 мин, разлейте в банки и закатайте.

2. Соки тыквы и кабачков рекомендуется готовить из перезревших плодов. Они всегда есть на огороде.

2 л сока тыквы или кабачков, 1 л яблочного сока, 10 молодых листьев винограда, 1 веточку мелиссы лимонной, 200 г сахара кипятите 5 мин, разлейте в банки и закатайте.

3. 500 г мелко нарезанной японской айвы залейте 3 л сока тыквы или кабачков, добавьте 200 г сахара или меда, доведите до кипения и закатайте в банки.

4. 1 кг ягод крыжовника залейте 2 л сока тыквы, добавьте 200 г сахара, доведите до кипения и протрите через сито. В полученный сок положите 5 листиков винограда и 5 листиков лимонника, кипятите 4 мин, разлейте кипящим сиропом и закатайте.

5. 1 кг ревеня (черешки) вычистите, залейте 2 л воды и доведите до кипения, протрите через сито. Добавьте горсть лепестков роз и 5 листиков лимонника, 200 г сахара, кипятите 5 мин. Кипящим разлейте в банки и закатайте.

6. 1 кг сливы залейте 2 л воды и 300 мл сока красной свеклы, добавьте 200 г сахара, доведите до кипения, протрите через сито. Протертый сок кипятите 5 мин, разлейте кипящим и банки закатайте.

46. СОЛОД. Солод — это слегка проросшее зерно хлебных злаков, любых: ржи, пшеницы, ячменя и т. д. Сладкий сироп, полученный из солода, содержит сахар мальтозу и так же, как свекольный, употребляется в чистом виде и в кондитерских изделиях. Проращивать его можно в любое время года и где угодно, даже на подоконнике, в квартире. На солод берите вылежавшееся зерно. Наименьший срок хранения зерна после уборки — 2 мес.

Для получения солода возьмите 1 кг зерна, хорошо промойте

его и несколько раз в холодной воде, каждый раз сливая грязную воду с сором. Затем зерно замочите воздушно-водяным способом. Для этого его полностью залейте водой и так держите 6 ч при комнатной температуре. Затем воду слейте, оставьте зерно без воды на 4 ч. После этого снова залейте зерно водой на 4 ч и так поочередно выдерживайте по 4 ч то под водой, то без воды. В общей сложности воздушно-водяная замочка длится от 1,5 до 2 суток. В меру замоченное зерно при сдавливании с концов не колет пальцев, поддается сдавливанию, но не выделяет жидкости при сжатии. Замоченное зерно уложите на клеенку и накройте его, чтобы уберечь от дневного света. Свет понижает активность солода. В таком виде зерно в течение нескольких дней (от 2 до 6) прорастает, то есть превращается в солод. Листочки у него не должны появиться, а корешки по длине не должны превышать длину зерна. Поэтому солод надо вовремя пускать на обработку. Если проращиваемое зерно держать завернутым во влажную тряпицу в теплом месте, то солод прорастает за двое суток. Но при таком быстром росте осахаривающая способность солода невелика.

47. СПАРЖА. Это многолетнее растение в диком состоянии произрастает на заливных лугах. Используют только молодые побеги, еще не появившиеся из земли.

Собранную спаржу немедленно сортируйте: отделите очень короткие, изогнутые и ломаные побеги, вырежьте поврежденные, потемневшие части и разложите на сорта, примерно по весу побегов в 1 кг (крупные — не более 25 шт., средние — не более 50 и тонкие, или «суповая спаржа», — более 50 шт.). Затем спаржу тщательно вымойте в холодной воде, отрежьте, сохраняя у каждого побега верхушки, куски длиной до 10–10,5 см, уложите, вертикально в стандартные стеклянные банки. Не рекомендуется резать побеги длиннее 12–13 см, так как их нижние части более водянистые" и менее вкусные — их обычно не консервируют. Некоторые любители для получения особенно нежного продукта спаржу чистят от кожицы (отходы 30 %). Иногда спаржу не вырезают из земли (белые побеги), а дают ей вырасти над землей на 7-10 см, причем побеги от света приобретают слабо-зеленую окраску. При консервировании они сохраняют достаточно нежную консистенцию и высокие вкусовые качества.

Ровные, необходимой длины побеги бланшируйте 2–5 мин в горячей воде (90–98°) и охладите холодной водой, после чего немедленно консервируйте. Если их подержать на воздухе 1–2 ч, то они могут испортиться: потемнеют и приобретут неприятный прокисший привкус.

Кривые побеги, обрезки от длинных или очень тонкие

порежьте на кусочки длиной 2–3 см, бланшируйте и охладите. Целые, правильно отрезанные побеги уложите в банки вертикально — головками вверх, а резаную спаржу — насыпью.

Заливку готовьте следующим образом: на 1 л — 10 г лимонной кислоты, 25–30 г поваренной соли, 30 г сахара. Раствор кипятите 3–5 мин и горячим залейте в банки со спаржей. Лимонную кислоту можно заменить 9-10 %-ным уксусом — 100 г, но добавляйте его после кипячения заливки.

Прогревайте консервы при слабом кипении воды в бачке: пол-литровые банки — 15–20 мин, литровые — 25 мин, затем укупорьте, охладите. Готовые консервы используйте как гарнир с маслом или как салат с добавлением майонеза или сметаны.

48. СВЕРХБЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ. Если в вашем доме имеется бытовая СВЧ-печь, можно сверхбыстро приготовить широкий ассортимент консервов в стеклянных банках.

В подготовленные для консервирования стеклянные банки, предварительно перед укладкой фруктов и овощей, налейте небольшое количество заливки — сироп или маринад. В банку вместимостью 0,5–0,65 л налейте 2 ст. ложки заливки, в литровую — 3 ст. ложки. Затем банки наполните фруктами или овощами, накройте их стеклянными крышками.

Продолжительность нагрева в СВЧ-печи при консервировании плодов и овощей в пол-литровых и литровых банках:

Консервируемый продукт	Продолжительность
Овощные консервы	
Огурцы и корнишоны консервированные	1 мин 40 сек
Патиссоны консервированные	—
Кабачки консервированные	—
Перец салатный маринованный или натуральный	1 мин 30 сек
Перец салатный нарезанный	—
Гогошары маринованные	—
Томаты цельноконсервированные	1 мин 10 сек
Фруктовые консервы	
Компот из айвы	2 мин
Компот из яблок или груш	1 мин 40 сек
Компот из крыжовника	—
Компот из слив	1 мин 30 сек
Компот из абрикосов	1 мин 15 сек
Компот из персиков половинками	—
Компот из черешни	—
Компот из вишен	—
Компот из клубники или малины	1 мин 5 сек

В камеру печи поместите две банки вместимостью 0,5–0,65 л либо одну литровую банку.

Ручку таймера (реле времени) поверните до отказа вправо и возвратом обратно установите требуемый интервал продолжительности тепловой обработки. Нажатием кнопки «нагрев» включите СВЧ. Продолжительность нагрева для разных консервов выберите в соответствии с приведенной ниже таблицей.

СВЧ-энергия, проходя через стеклянные банки и крышку, нагревает содержимое, при этом заливка на дне банки нагревается быстрее плодов и интенсивно закипает. Образующийся пар прошпаривает банку и дополнительно нагревает плоды, что ускоряет консервирование, а главное — банки не лопаются.

Затем выньте из печи, сразу же заполните до уровня венчика

банки кипящей заливкой и быстро укупорьте крышками.

Укупоренные банки ставьте вверх дном на сухое полотенце и в таком положении оставьте для охлаждения.

За 7-10 мин, которые требуются для стерилизации одной банки обыкновенным способом, в СВЧ-печи можно приготовить 6–8 банок.

49. СУПОВАЯ ЗАПРАВКА ИЗ КРАПИВЫ. 1 стак. порошка из крапивы смешайте с 2 ст. ложками порошка из тмина. Используйте в качестве приправ к горячим блюдам, добавляя за 5-10 мин до готовности.

50. СОК КРАПИВЫ 1 кг молодых листьев и побегов пропустите через мясорубку, добавьте 0,5 л холодной кипяченой воды и перемешайте. Затем через марлю отожмите сок, а выжимки вторично пропустите через мясорубку, вновь добавьте 0,5 л воды и отожмите сок. Вторично полученный сок перемешайте с первой порцией. В подготовленные банки емкостью 0,5 л разлейте сок, пастеризуйте 15 мин при 65–70°, закройте прокипяченными капроновыми крышками и храните в прохладном месте.

51. СУПОВАЯ ЗАПРАВКА ИЗ ТМИНА И СНЫТИ. Толченый тмин и порошок из сушеных листьев сныти тщательно

перемешайте в равных долях, ссыпьте в стеклянную банку, плотно закройте и храните в темном сухом прохладном месте. Заправку добавляйте в суп по вкусу за 5 мин до готовности.

52. СУПОВАЯ ЗАПРАВКА ИЗ КАЛЕНДУЛЫ. Цветочные корзинки календулы высушите в проветриваемом помещении, можно досушить в духовке при открытой дверце. Высушенные цветки измельчите, протирая в тканевом мешочке, просейте и используйте для заправки супов. На одну порцию супа берите 1 ч. ложку заправки.

53. СУШЕНЫЙ ПОДОРОЖНИК. Срезанные листья подорожника вымойте в проточной воде, слегка обсушите на воздухе, разложите на бумаге или ткани тонким слоем и сушите при комнатной температуре в тени, затем в духовке при открытой дверце. Сушеный подорожник измельчите в тканевом мешочке или в ступке, просейте через сито и пересыпьте в банки для хранения. Используйте для заправки супов и щей.

54. УКСУС. Для получения примерно 1 л домашнего уксуса требуется 1 стак. сахарного песка (или меда), небольшой кусок кислого ржаного хлеба, 15–20 г свежих дрожжей и несколько изюминок.

Раствор сахара или меда кипятите в течение 10–15 мин в эмалированной (не узкогорлой) посуде, затем остудите, положите в тепловатую жидкость хлеб, распустите в ней дрожжи и, покрыв кастрюлю чистой тканью, поставьте ее в теплое место на 2–3 суток. Перебродившую жидкость перелейте поровну в 2 бутылки, положите туда по 2–3 изюминки, заткните горлышко бутылок ваткой и оставьте их стоять при комнатной температуре. Через неделю уксус готов к употреблению. Его можно использовать в качестве приправы к пище и при изготовлении маринадов.

55. УКСУС ФРУКТОВЫЙ. Раздробленные ягоды (крыжовник, виноград, красная и белая смородина) в количестве 1,5 кг поместите в трехлитровый баллон, залейте 1,5 л воды, добавьте 200 г сахарного песка. Завяжите баллон двухслойной марлевой салфеткой и поставьте в светлое помещение на 3 мес. По истечении этого срока уксус готов к употреблению. Снимите его с осадка и храните в бутылках. Приготовленный уксус содержит до 5 % уксусной кислоты.

56. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗЕЛЕНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ И ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК МАРИНОВАННЫЕ. Головки цветной капусты должны быть чистыми, белыми, с плотной бугорчатой поверхностью. Отбракуйте головки пожелтевшие, загрязненные, вялые, рыхлые, помятые, пораженные вредителями, запаренные или подмороженные. У хороших головок обрежьте толстые, грубые концы цветоножек и разделите на соцветия. Капусту

тщательно вымойте и 4–6 мин бланшируйте в кипящей воде, в которую предварительно добавьте на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты, что способствует сохранению цвета капусты. После бланширования капусту охладите в подсоленной холодной воде (на 1 л воды добавьте 10 г соли).

У зеленой стручковой фасоли отберите только свежие, сочные, ярко-зеленые стручки. Желательно применять такие сорта фасоли, которые не имеют между зелеными створками плотных соединительных волокон (нитей). У стручков обрежьте концы и порежьте на кусочки длиной 2–3 см, а затем бланшируйте их в кипящей воде 4–5 мин и охладите холодной водой.

Зеленый горошек соберите в стручках. Хранить их в случае необходимости можно не более одного дня на леднике или в холодильнике. Если стручки подвяли и потеряли упругость, их надо до использования замочить на 2–3 ч в холодной воде. После обсушки стручки вылущите. Зерна немедленно промойте, отделите примеси, 2–4 мин бланшируйте в кипящей воде. В банки залейте необходимую порцию уксуса, заложите пряности, зелень и основные овощи. Овощи кладите либо одного вида, либо в смеси (каждый вид слоями). Можно также использовать отваренную, резанную на мелкие кубики морковь.

После этого овощи залейте горячим раствором соли и сахара, накройте крышками, прогрейте, выдерживая в слабокипящей воде: пол-литровые банки 15–20 мин, литровые — 20–25 мин. Затем укупорьте и охладите.

Расход подготовленных продуктов на пол-литровую банку: цветной капусты — 310 г, зеленой стручковой фасоли — 330 г или зеленого горошка — 350 г, уксуса 9-10 %-ного — 20 г, соли — 10 г, сахара — 10 г, зелени — 5 г, перца горького и гвоздики — по 2 шт.

Цукаты

57. … ИЗ АПЕЛЬСИНОВОЙ КОРКИ. Корки от 10 апельсинов, 4 стак. сахарного песка, 1 стак. воды.

Надрежьте концом ножа корку на каждом апельсине крестообразно на четыре части и осторожно, не разламывая апельсина, снимите ее.

Чтобы уменьшить в корках горечь, проварите их 2–3 мин в большом количестве воды, переложите в холодную воду и вымачивайте 2–3 суток в воде, периодически сменяя ее. Подготовленные корки уложите на ребро в кастрюлю или таз так, чтобы они плотно прилегали одна к другой, и залейте горячим сахарным сиропом, после чего дайте выстояться 5–6 ч, затем варите 3–5 мин и опять дайте выстояться. Такую варку с выстаиваниями повторите 3–4 раза. Можно сохранять корки в сиропе, в котором они сварились, или подсушить их — получаются цукаты.

58. … ИЗ АРБУЗНОЙ КОРКИ. 400 г белой корки, 5 стак. сахара.

Спелый толстокожий арбуз нарежьте продолговатыми дольками, срежьте красную мякоть и зеленую кожицу, оставляя белую корку, из которой и готовьте цукаты. Дольки выдержите 12 ч в холодной воде со льдом для закрепления. Положите в жидкий сироп, сваренный из 1 стак. сахара и 2 стак. воды, 400 г корок и варите в нем 2,5 ч. Из 3 стак. сахара и 2 стак. воды сварите густой сироп, добавьте корки и варите еще 30 мин. Сироп процедите, а корки, обсыпанные сахарным песком, свободно разложите на противне и выдержите в духовке при 40° 8-10 ч.

Затем обмакните корки в оставшийся сироп, досушите в той же духовке. Храните в стеклянной посуде с закрытой крышкой или деревянных ящиках, в прохладном месте.

59. ШЕРБЕТ МИНДАЛЬНЫЙ. 1 стак. ядер сладкого миндаля, 10 ядер горького миндаля. Для сиропа: 1,2 кг сахара, 3 стак. воды.

Ядра сладкого миндаля ошпарьте и, сняв с них кожицу, тщательно измельчите. Обе массы — горького и сладкого миндаля — перемешайте.

Сварите сироп, добавив в воду сахар. В кипящий сироп при помешивании постепенно добавляйте миндаль. Остудите, переложив в банки, закройте крышками. Храните в темном прохладном месте.

Для приготовления напитка в кипяченую воду добавьте шербет, тщательно перемешайте, разлейте в стак., положите в каждый по кусочку льда.

XV Яблоки на снегу

Урожай тот, что в подвале

Человек всегда лучше умел выращивать урожай, нежели сохранять его. Но ведь питаться, причем питаться полноценно, нам необходимо круглый год. Поэтому просто деться некуда, кроме как совершенствовать способы сохранения овощей, фруктов, других продуктов питания.

Итак, КАК СОХРАНИТЬ:

1. АЛЫЧУ. Алыча, как и другие косточковые, непригодна для длительного хранения. Но ее можно сохранить около мес. в полиэтиленовых мешочках. Отберите лучшие плоды (непереспевшие) и уложите в полиэтиленовые пакеты для пищевых продуктов, заполнив их на $^2/_3$. Поставьте в холодильник. Когда плоды охладятся, мешочки плотно завяжите и храните в нижнем отделении холодильника.

2. АПЕЛЬСИНЫ. Апельсины продолжительное время остаются свежими, если их кожуру смазать растительным маслом, а затем положить плоды в полиэтиленовый мешочек или закрытую посуду и хранить в прохладном месте.

Так же можно хранить и лимоны.

3. АРБУЗЫ. Для хранения наиболее пригодны позднеспелые сорта с толстой плотной кожурой и прочной мякотью — Астраханский полосатый, Быковский, Мелитопольский, Подарок Холодова, Ажиновский, Волжский, Десертный.

Лучше всего (до 3 мес.) хранятся арбузы при 6–8° и относительной влажности воздуха 80–85 %. На хранение отбирайте плоды такой стадии зрелости, когда мякоть розовая, а

семена приобрели свойственную сорту окраску. В процессе хранения таких арбузов мякоть краснеет и накапливает достаточное количество сахара. Явно недозрелые плоды в процессе хранения не дозревают и не улучшают вкусовых качеств, вызревшие также непригодны для длительного хранения, так как через мес. у них начинается размягчение мякоти.

Храните арбузы на стеллажах шириной 1–1,5 м, расстояние между ними по высоте делайте 50–60 см. На стеллажи уложите мягкую подстилку из соломы, опилок, мякины, сухих древесных листьев, хвои, сухого слаборазложившегося торфа толщиной 10–15 см. На подстилку уложите арбузы боком в один слой, чтобы они не соприкасались. В процессе хранения плоды периодически осматривайте и переворачивайте, чтобы не было пролежней. Для защиты от болезней желательно обработать арбузы при закладке на хранение 25 %-ным известковым молоком, известью-пушонкой или мелом. Хорошие результаты дает опрыскивание плодов 2 %-ным раствором метилцеллюлозы или 3 %-ным карбоксиметилцеллюлозы.

Можно хранить арбузы в больших ящиках-клетках вместимостью 30 кг. На дно настелите небольшой слой соломы, стружек, а затем уложите арбузы, переслаивая каждый ряд мягким материалом. Заполненные ящики устанавливайте штабелем в несколько ярусов в высоту. Хорошо хранятся плоды подвешенными в сетках из мочала или хлопчатобумажных. В таких сетках арбузы по одному подвешивайте к жердям. Этот прием предотвращает образование пролежней на плодах и развитие болезней.

4. БРУСНИКУ. 1 вариант, Ягоды переберите, промойте и высыпьте в дубовый бочонок или керамический сосуд из обожженной глины. Залейте охлажденной кипяченой водой. Укупорьте и опустите для хранения в колодец или водоем с проточной водой. Таким образом бруснику можно сохранить до весны.

2 вариант. Зрелую бруснику переберите, промойте и высыпайте в бутылки (лучше литровые из-под молока). По мере наполнения бутылок их слегка постукивайте, чтобы осталось меньше воздуха и ягоды легли плотнее. Залейте бутылки до самого верха холодной водой, закройте крышками и поставьте в холодильник. Через 2–3 дня воду замените свежей охлажденной кипяченой. Посуду вновь плотно укупорьте и храните всю зиму в холодном и темном месте. Например, в погребе сделайте ящик и засыпьте его мокрым песком, в который опустите бутылки (на $^3/_4$ высоты) с соком, квасом, морсом, банки с вареньем.

Принесенную из погреба бруснику в бутыли желательно

использовать в течение 7-10 дней или в морозные дни можно вынести ее на балкон, хранить в холодильнике или в запаянных пакетах в морозильнике холодильника.

5. ВАРЕНЬЕ. Оптимальная температура хранения готового варенья 10–12°, продолжительность хранения — до трех лет. Если варенье находится в слишком теплом или в излишне холодном месте, то оно в зависимости от состояния может засахариться или закиснуть.

Для восстановления засахарившегося варенья необходимо выкристаллизовавшийся сахар снова растворить или распустить в сиропе. Банку с таким вареньем поместите на металлическую подставку в кастрюлю достаточной высоты. В кастрюлю налейте воды, чтобы она достигла уровня варенья в банке, и подогревайте при слабом огне. На поверхность варенья налейте немного воды. Продолжительность нагревания (вода в кастрюле слегка вздрагивает) — пока сироп в варенье не разжижится.

Бродить варенье начинает из-за недостаточного содержания в нем сахара. Признаки брожения — вспучивание варенья от образующихся газов, появление пены на поверхности и винно-спиртовой запах. Одна из причин, вызывающих брожение, — ошибочное определение готовности варенья. Чтобы его исправить, отделите сироп от плодов или ягод, добавьте в него сахарный песок примерно 200–300 г на 1 кг сиропа и уварите до нормальной густоты. В сваренный сироп положите плоды или ягоды варенья и прокипятите в течение 5-15 мин.

Закисшее варенье исправляйте так же, как и забродившее. В сильно закисшее варенье при переваривании добавьте пищевую соду из расчета от 0,5 до 1 ч. ложки на каждый кг варенья.

Плесневение даже правильно сваренного варенья возникает чаще всего при хранении его в сыром помещении и в плохо закупоренной таре. Обычно плесень развивается только на верхнем слое варенья и в глубину не проникает. После ее удаления варенье прокипятите. При этом плесень свертывается, образуя пену, которую легко снять.

Условиями, предупреждающими появление плесени, являются соблюдение необходимых санитарно-гигиенических требований при варке, герметичность при укупорке банок и хранение варенья в чистом, сухом и проветриваемом помещении.

6. ВИНО. Для разлива и хранения вина используйте винные бутылки, так как они более прочные, чем пивные или водочные. Бутылки тщательно вымойте кальцинированной содой и ополосните чистой водой. Пробки должны быть без глубоких трещин и проколов, что особенно важно при длительном хранении вина для лучшего сохранения ею качества.

Наливайте вино в бутылки, оставляя пространство между пробкой и вином не более 1–1,5 см. Наполненные бутылки сразу укупорьте пробками. Затем поверхность пробки и бутылки протрите досуха и залейте расплавленным парафином или сургучом. Вино можно разливать в стеклянные банки и закатывать прокипяченными крышками.

Разлитое в бутылки вино храните в прохладном сухом месте при температуре не выше 10°. Вина крепкие, десертные и ликерные можно хранить при 20°. Хорошим местом для хранения вин, особенно столовых, является погреб, подвал. Бутылки с вином лучше хранить в горизонтальном положении, чтобы пробки (корковые) постоянно смачивались с внутренней стороны вином. Если хранить в вертикальном положении, то пробка пересыхает, укупорка становится неплотной, из-за чего вино испаряется, доступ воздуха к нему увеличивается, что может привести к ухудшению качества вина.

Если вино, разлитое в бутылки, предназначается для длительного хранения, то температура хранения его имеет важное значение, особенно для образования букета вина. В этих случаях бутылки с вином зарывайте в землю в сухом подвале или подполье. Для этого выройте яму глубиной 75-100 см, поместите туда бутылки (горизонтально), но более чем в четыре ряда, переслаивая их соломой и заполняя промежутки в рядах мелким песком, затем засыпьте землей. Такое хранение обеспечивает постоянство температуры, что положительно воздействует на качество вина.

7. ВИНОГРАД ПО-ГРУЗИНСКИ. Приготовьте сухие и чистые небольшие бочонки или ящики. На дно уложите опилки слоем 2–3 см. Гроздья кладите слоями, пересыпая их сухими опилками или торфом. Храните в холодном месте при температуре от 0 до 5°.

8. ГРУШИ. В домашних условиях для этой цели используйте бытовые полиэтиленовые пакеты вместимостью 2–3 кг.

Собранные груши предварительно охладите, а затем уложите в мешочки. При этом следите, чтобы плодоножки не прорвали пленку. Заполненные мешочки плотно завяжите и уложите в ящики или на стеллажи. Храните при 0°. Перед употреблением дозаривайте груши при комнатной температуре.

9. ДЫНИ. Лежкие сорта: Гуляби, Койбаш, Ич-Кзыл, Украинка, Кубанка, Зимовка, Колхозница.

Хорошо хранятся поздние сорта, плоды которых обладают способностью дозревать. При хранении в них накапливаются сахара, ароматические вещества, вкус их улучшается. Зимние сорта дынь можно сохранить до февраля.

На хранение закладывайте недозревшие плоды. Зрелость дынь определяют по сетке трещин — по мере созревания плода она становится ясно выраженной. Лучше хранятся дыни со средней сеткой, покрывающей половину плода; плоды с полной сеткой быстро вызревают и хранятся не более двух мес., с начальной, слабой сеткой — не дозревают и имеют низкие вкусовые качества. Однако некоторые сорта не имеют сетки, тогда показателем зрелости служит пожелтение кожуры.

При хранении дыни периодически осматривайте и выбирайте вызревшие плоды, которые используйте в пищу. Храните дыни при температуре 1–3° и относительной влажности воздуха 70–80 %. Способы хранения их такие же, как и арбузов (см. соответствующий рецепт). Но необходимо учитывать, что дыни нежнее и поэтому требуют более аккуратного обращения.

10. КАБАЧКИ. Кабачки не могут храниться длительное время. Для кратковременного хранения их положите в прохладное помещение. При температуре 0° и относительной влажности воздуха 85–90 % они сохраняют свои качества в течение 10–12 дней. Молодые завязи хранятся хуже, чем крупные плоды.

Чтобы дольше сохранить кабачки, их укладывают в полиэтиленовый мешочек или эмалированную ванночку и держат, не накрывая крышкой, на нижней полке холодильника. Наиболее вкусны небольшие кабачки длиной до 20 см. Кабачки следует использовать в недозрелом виде, так как зрелые жесткие и невкусные.

11. КАПУСТУ. На зиму свежую капусту оставляйте в кочанах и храните одним из приведенных здесь способов:

1. В сухом подвале сделайте насыпь из сухого песка — так называемую грядку высотой 30–35 см. Ее можно обложить досками. Сняв предварительно с неповрежденных целых кочанов верхние зрелые листья, ставьте их на грядку кочерыжками вниз на расстоянии 5 см один от другого и так храните.

2. В сухом подвале привяжите под потолком жерди и на них развесьте кочаны, предварительно удалив верхние листья. Кочаны не должны касаться друг друга.

3. Кочаны плотно заверните в бумагу (можно газетную) и разложите на небольшом расстоянии один от другого на стеллажах или полках в сухом прохладном месте. Если со временем бумага станет влажной или потемнеет, ее надо снять, кочаны очистить от верхних листьев и опять завернуть в свежую бумагу. Способ очень простой, но вполне обеспечивает длительное хранение капусты.

4. Иногда капусту хранят в глиняной «скорлупе». Для этого с кочана снимите верхние зеленые листья, а к кочерыжке

привяжите шпагат. Разведите глину до густоты сметаны, обмажьте ею кочан так, чтобы не было видно листьев, и подвесьте на улице для постепенной просушки. Высохшие кочаны перенесите в подвал или погреб и снова подвесьте на шпагате. Глиняное покрытие сохраняет капусту свежей в течение длительного времени.

При всех способах хранения рекомендуется оставлять возможно более длинные кочерыжки.

Хранение капусты в земле. Вырвите капусту из земли с корнями. Отберите твердые, не поврежденные кочаны, тщательно пересмотрите, чтобы на них не было вредителей, и заройте в борозды глубиной 40–45 см (в зависимости от высоты растения вместе с корнями). В борозды кочаны укладывайте корнями вверх и полностью засыпьте растение землей. Чтобы предохранить от замерзания, сверху покройте соломой и перепревшим навозом. С обеих сторон от борозды прокопайте канавки для стока дождевой и талой воды. При таком способе хранения капуста не портится до самой весны.

12. ЦВЕТНУЮ КАПУСТУ. Срезанные кочаны цветной капусты перевяжите шнурками так, чтобы один другого не касался, и повесьте в подвале, под потолком. Кочаны выбирайте самые крепкие, не поврежденные морозом, желтые листья оборвите. Таким образом кочаны можно хранить довольно долго.

Еще один способ. Перед морозом выберите кочаны цветной капусты вместе с землей и посадите их в подвале в песок или на сделанную там из земли грядку. Отберите желтые листья, а остальные сверху перевяжите слегка тоненькой веревочкой. Часто осматривайте капусту, отрывайте начинающие портиться листья. Подвал по возможности чаще проветривайте. Кочаны, которые начинают портиться, тотчас выбирайте и употребляйте в пищу или солите и маринуйте. Сохранять таким способом цветную капусту хорошо тем, что маленькие кочаны не перестают расти в подвале.

13. КАРТОФЕЛЬ. Картофель для длительного хранения рекомендуется закладывать поздних сортов. Хранить картофель нужно в деревянных или картонных ящиках (с отверстиями для воздуха) в сухом прохладном и темном помещении при температуре 3–5°. При минусовой температуре крахмал быстро превращается в сахар и картофель становится сладким. Каждые 15–20 дней картофель нужно перебирать.

Позеленевшие и проросшие клубни картофеля следует варить только очищенными от кожицы. Подмороженный картофель нужно перед варкой на минуту опустить в холодную воду и потом сварить в кипятке, добавив в него 1 ч. ложку уксуса на каждую 1 ч. ложку соли.

Жарить подмороженный картофель в большом количестве жира не следует — быстро потемнеет и будет невкусным.

14. КЛЮКВУ. Ягоды клюквы можно хранить насыпью и в воде. При первом способе храните в небольших деревянных ящиках. Но при этом они быстро подсыхают и темнеют. Лучше хранить в мешочках из тонкой полиэтиленовой пленки.

Чаще всего клюкву хранят в воде. Перебранные и промытые ягоды высыпьте в деревянную, эмалированную или стеклянную посуду с широким горлом, залейте холодной водой, положите

салфетку, кружок и гнет. Храните в холодном месте. В таком виде клюква способна храниться длительное время. От порчи ее предохраняют содержащиеся в ягодах бензойная и лимонная кислоты, обладающие антисептическими свойствами.

15. КОНСЕРВЫ. Большинство консервов из плодов и овощей после изготовления требует выдержки в течение 10–15 дней. За это время концентрация сиропа или заливки выравнивается между плодами и жидкой частью консервов. Кроме того, обнаруживается брак.

Если прогревание консервов было недостаточным по температуре или по времени, то часть микроорганизмов способна сохраниться. Они могут попасть в консервы и при правильном прогревании (стерилизации), если банка была укупорена негерметично. При охлаждении в нее проникнет наружный воздух с микроорганизмами. В этом случае жидкость в консервах помутнеет.

Все банки с признаками брака немедленно вскройте. Если плодовые и ягодные компоты или заготовки имеют винный запах, то их можно использовать. Компоты перелейте в кастрюлю, вскипятите и готовьте из них фруктовые пюре, кисели и др. Так же поступайте и с натуральными консервами из плодов и ягод. Начавшие бродить фруктовые соки также можно прокипятить и использовать для приготовления киселей и напитков.

Обнаружив первые признаки брожения и помутнения консервированных овощей, овощных и фруктовых маринадов, содержимое выложите из банок в отдельную посуду, промойте в 2–3 %-ном растворе соли (20–30 г на 1 л воды) и вновь уложите в чистые банки. Старую заливку процедите через сложенную в несколько слоев марлю, прокипятите и залейте ею плоды и овощи, а если ее не хватает, добавьте вновь приготовленную. После этого продукт простерилизуйте и банки герметично укупорьте.

Если плодово-ягодные консервы не образуют газов, но на их поверхности появляется плесень, рост которой со временем из-за недостатка воздуха в банке обычно прекращается, такие консервы вскройте и верхний слой с плесенью удалите. Если неприятный вкус плесени в продукте не обнаруживается, то содержимое банки хорошо проварите и используйте в кулинарных целях.

Когда вскрытые консервы имеют неприятный, гнилостный запах, продукт уничтожается. Особую осторожность проявляйте в отношении использования консервов, изготовленных из слабокислых плодов и овощей, а также из грибов и мяса.

Доброкачественные консервы из плодов и овощей хорошо сохраняются до нового урожая в обычных комнатных условиях

(температура 18–24°).

Хранить консервы на свету нельзя, так как ухудшается окраска продукта, а продолжительное воздействие света может отразиться и на вкусовых качествах.

Консервы нельзя хранить рядом с отопительными или нагревательными приборами. При температуре 30° и выше процессы изменения консервов ускоряются. Наблюдается потемнение сиропа, ухудшается вкус и консистенция продукта.

Не рекомендуется консервы замораживать, потому что при последующем оттаивании плоды и овощи в продукте становятся дряблыми. Для варенья, джема и повидла температура ниже 0° не опасна: они выносят температуру до 30° мороза. При быстром замораживании (резком перепаде температуры) некоторые банки могут лопнуть.

Лучше хранить консервы в сухом и проветриваемом помещении при температуре не ниже 0° и не выше 15°. Температуру и влажность воздуха поддерживают без резких колебаний. В таких условиях консервы могут сохраняться до двух лет.

16. КРУПУ. Крупу храните в сухом, хорошо вентилируемом затемненном месте, вдали от остропахнущих продуктов. Длительно (месяцами) хранить крупу при комнатной температуре нельзя, так как содержащиеся в ней жиры прогоркают, вкус крупы портится, питательные качества снижаются. В бумажной таре хранить крупу не рекомендуется.

Доброкачественная крупа не имеет постороннего привкуса и несвойственного ей запаха. Для определения запаха крупу высыпьте на ладонь, согрейте дыханием, а затем определите запах. Обычно при такой проверке запах прогорклого и

плесневелого зерна чувствуется наиболее остро. Крупу с запахом плесени употреблять не следует.

17. ЛИМОНЫ. Лимоны сохраняются в свежем виде до 1–2 мес., погруженные в холодную воду, которую следует менять каждую неделю. В течение такого же срока лимоны можно сохранить, завернув их в восковую бумагу и уложив в корзину, помещенную в прохладном, вентилируемом месте.

Другой способ хранения лимонов — уложить их в сухом месте так, чтобы они не касались друг друга, и выдерживать 5–6 дней, чтобы кожура их слегка подсохла. После этого уложить в стеклянные банки, накрыть стеклянной крышкой и поместить в прохладное место. Сверху следует поместить более мягкие лимоны, чтобы употребить их раньше других. Лимоны, зарытые в муке, также хорошо сохраняются.

18. ЛУК РЕПЧАТЫЙ. В домашних условиях лук лучше всего хранить в сухом помещении при 18–24°. Лук свяжите в венки или вязанки, уложите в корзины или ящики вместимостью до 20 кг, или в старые чулки. Можно хранить и на стеллажах слоем не более 30 см.

Лук хорошо хранится, если он предварительно хорошо высушен. Важно, чтобы высохла шейка, т. е. засохшие листья длиной 4 см у основания. Наибольшие потери при хранении лука происходят именно из-за недостаточно высушенной шейки.

19. МЕД. Храните мед в сухом помещении с температурой воздуха не выше 10°. Нужно отметить, что он не теряет своих вкусовых и лечебных качеств и при минусовых температурах. Вообще же мед любит прохладу. В помещении, где вы храните запасы меда (кладовка, подвал, утепленный чердак), не должно

быть резких посторонних запахов. Посуду с медом закупоривайте по возможности плотнее. Меду вреден и солнечный свет.

Лучшая посуда для хранения меда — липовая или кедровая. Смолистая древесина придает ему специфический запах, в дубовой таре он чернеет, в осиновой — приобретает горечь. Но мед отлично сохраняется и в молочных флягах, бидонах, стеклянных банках.

Если ваша пасека дает возможность пустить часть полученной продукции на реализацию, то ее удобно расфасовывать в деревянные ящички длиной 500, шириной 150 и высотой 100 мм. Делают их из хорошо обработанных дощечек и скрепляют шурупами или небольшими замковыми скрепами. Перед тем как наполнить ящички медом, уложите в них лист пергамента или провощенной бумаги, края которой должны выступать за бортик настолько, чтобы ими можно было закрыть мед, когда он закристаллизуется. До этого времени прикрывайте его крышкой от ящика. В дальнейшем, чтобы вынуть брусок меда, достаточно отделить одну из боковых стенок ящичка.

20. МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. Молоко и молочные продукты храните в помещении, защищенном от дневного света, при температуре до 6°. Молоко и масло надо отделять от остальных молочных продуктов (например, сыров и кисломолочных изделий), имеющих запах. Чтобы масло хорошо сохранилось, его во время отжимания тщательно промойте чистой холодной водой для удаления пахты. Хранить масло лучше всего в закрытой таре, выложенной пергаментом (предварительно вымоченном в растворе соли). Если масло периодически употребляется, его верхний слой тщательно укройте плотной тканью, смоченной в растворе соли. Вполне свежим масло сохраняется при 4 до 15 суток, при 0° — 1–2 мес.

Сметану храните в холодном месте (не выше +7°), в защищенной от света и пыли посуде.

Творог можно хранить в чисто выпаренной кадочке, обливной керамической или металлической посуде. На дно посуды насыпьте сухую соль и положите творог, уминая его, чтобы не было пустот. Сверху положите чистую (стиранную в кипятке без мыла) ткань, смоченную в растворе соли, подоткнув ее с краев, закройте чистым кружком, а на него положите небольшой гнет.

Для длительного хранения пригоден нежирный творог, его уложите в кадки, натертые солью и выложенные пергаментом. В таком виде при температуре около 0° творог может сохраняться до 2 мес.

21. МОРКОВЬ. Морковь можно сохранить в течение зимы, если перед укладкой на хранение опрыскать ее водным настоем

сухих чешуек репчатого лука.

Чтобы сохранить морковь, нужно отрезать у нее ботву, сложить в штабеля головками наружу, пересыпая каждый ряд чистым, чуть влажным песком. Температура хранения моркови — примерно 2°.

22. МУКУ. Муку храните в сухом, прохладном, вентилируемом месте, вдали от остропахнущих продуктов, так как она легко впитывает влагу и запахи. Хранить муку следует в жестяных, керамических или стеклянных банках, обязательно с плотно прилегающими крышками.

23. ОВОЩИ ЗЕЛЕНЫЕ. Салат, шпинат, щавель, редис, лук-перо, петрушка и сельдерей (листовая часть) хранятся недолго — 2–3 недели, на льду или при пересыпке снегом и ледяной стружкой. Кочанный салат должен быть свежим, здоровым, с плотной головкой, без признаков начала цветения. При завертывании тары с продукцией в парафинированную бумагу и быстром охлаждении салат можно хранить до трех недель (температура 0°, влажность 90 %).

24. ОГУРЦЫ. Огурцы очень чувствительны к низким температурам. Высокое содержание воды в них способствует быстрому развитию грибковых болезней. Молодые огурцы, незрелые, еще более нежные, быстро теряют устойчивость при хранении. На хранение старайтесь закладывать огурцы средних размеров, достаточно зрелые, высокого качества. Заверните их в тонкую («шелковую») бумагу, целлофан или парафинированную бумагу, тонкую полиэтиленовую пленку. При температуре от 2,5 до 10° и влажности 80 % огурцы можно сохранить до 15–20 дней.

25. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ. Перец можно хранить в свежем виде до двух мес. Плоды сортируйте по степени зрелости. Перец без плодоножек, а также больной, механически поврежденный для хранения непригоден. Плоды плотно уложите в ящики с вкладышами из полиэтиленовой пленки или в перфорированные полиэтиленовые мешочки. Храните при температуре 0–1°.

Можно сохранить перец и другим способом. Растения с плодами вырвите из земли и подвесьте корнями вверх в погребе.

26. ПОМИДОРЫ. Свежие помидоры можно сохранить до января. Для этого надо осенью отобрать зеленые здоровые плоды. Каждый плод обернуть бумагой, уложить в ящик или корзину, выстланные соломой, и хранить при 11–13° в темном месте.

27. РЕВЕНЬ. Свежие, молодые, без механических и других повреждений черешки уложите в полиэтиленовые мешочки и храните при температуре около 0°.

28. РЯБИНУ КРАСНУЮ. Красная рябина хорошо сохраняется в свежем виде. Можно сохранить, положив в корзине в холодный

сарай или кладовую.

29. РЯБИНУ ЧЕРНОПЛОДНУЮ. На хранение соберите хорошо созревшие ягоды. Их снимите с кистями и уложите в ящики вместимостью до 8 кг. Храните при температуре до 10° и влажности 80–85 %. В таких условиях рябину можно сохранить до 2 мес.

30. СВЕКЛУ. Большинство сортов свеклы имеет сравнительно хорошую лежкость. Свекла, как и редька, менее требовательна к условиям хранения. Ее можно хранить в ларях, закромах, траншеях, ящиках. Температура и влажность те же, что и при хранении моркови.

Основной, приносящей наибольший вред болезнью свеклы является сердцевинная гниль, которая особенно сильно развивается у корнеплодов, выращенных в сухую и жаркую погоду. Тем не менее перебирать свеклу во время хранения не следует.

Свеклу, так же как и редьку, брюкву, пастернак, можно хранить в одном месте с картофелем, отведя им более прохладное место. Морковь, петрушку и сельдерей лучше хранить отдельно от этих культур.

31. СЛИВЫ. Сливы ранних сортов можно сохранить в холодильнике до трех недель, при дальнейшем хранении их качество резко ухудшается. Лучше всего хранится слива сорта Венгерка поздних сборов — до 2 мес.

Для хранения отберите твердые зрелые плоды с плодоножками, уложите в небольшие ящики вместимостью не более 6–7 кг и первые 2–3 недели храните при температуре от минус 1 до плюс 1 ° и относительной влажности 85–90 %. Затем температуру повышайте до 5–6°.

Лучше всего хранить сливу в полиэтиленовой упаковке. Здоровую зрелую сливу охладите до 0°, а затем уложите в полиэтиленовые мешочки, сразу завяжите и уложите в ящики или на стеллажи. Храните при температуре минус 2–0°. В такой упаковке сливы хранятся в 2–3 раза дольше, чем обычно.

Хранение слив в полиэтиленовых пакетах можно продлить, если выкачать воздух, с помощью компрессора, а затем герметизировать.

32. СМОРОДИНУ ЧЕРНУЮ.

1 вариант. Ягоды черной смородины не относятся к долгохранящимся продуктам, но в холодильнике их можно сохранить до 2–3 мес. Ягоды, предназначенные для хранения, соберите в сухую погоду, когда спадет роса (собранные после дождя долго не хранятся). Смородину лучше собирать в кистях. Можно собирать и отдельные ягоды, но в этом случае их нужно

предварительно обсушить, рассыпав тонким слоем. Ягоды черной смородины храните в корзинках, небольших коробках и полиэтиленовых пакетах. Упакованные в ящики или корзины ягоды сохраняются до 20 дней. Оптимальная температура хранения 0°.

До 30–40 дней можно сохранить черную смородину в полиэтиленовых пакетах при температуре 0–1° и до трех месяцев — при температуре минус 2°. Для упаковки используйте обычные бытовые пакеты из пищевой пленки вместимостью 2–3 кг. Ягоды предварительно охладите в холодильнике и только потом перекладывайте в пакеты. Если этого не сделать, то после охлаждения ягоды в пакетах будут отпотевать. Пакеты с ягодами тщательно завяжите или запаяйте. Во время контрольных осмотров следите, чтобы ягоды не перезрели. Перезревшие ягоды лопаются и выделяют сок.

Перед употреблением ягоды предварительно выдержите несколько часов при температуре 4–6° и только потом доведите до комнатной температуры.

2 вариант. В солнечную погоду ягоды обмойте на кустах из лейки или шланга, дайте обсохнуть; руки и ножницы оботрите водкой. Ягоды срежьте непосредственно в бутыль, заранее стерильно обработанную; чтобы они плотнее легли, бутыль встряхивайте. Заполненную до верха, ее сейчас же закатайте стерильной пробкой и залейте сургучом или парафином. Храните в сухом прохладном месте при температуре не выше 5–6° в горизонтальном положении.

33. СЫР. Как лучше и дольше сохранить сыр в домашних условиях? Рассольные сыры храните в холодном месте, в растворе поваренной соли, приготовленном на воде или сыворотке (на 1 л

жидкости — 130–150 г соли). Сыр предварительно промойте в воде или рассоле, просушите. Затем поместите в стеклянную или керамическую посуду, сверху на него уложите дощечку с гнетом и залейте рассолом.

Хранение сыра — дело хлопотное, ведь состояние продукта надо проверять ежедневно. Пленку, которая образуется на поверхности рассола, снимайте. Если поверхность сыра стала скользкой, значит, рассол недостаточно концентрированный. Слишком же грубая консистенция сыра свидетельствует о том, что рассол избыточно крепок.

Сыры любых сортов особенно легко плесневеют. Один из лучших способов сохранения сыра — тщательная упаковка его в вощеную бумагу.

Хранение сыра при температуре выше 10°, так же как и замерзание, не допускается. При появлении плесени или слизи сыр протрите тряпочкой, смоченной соленой водой. Хранить сыр в домашних условиях рекомендуется не более 2–3 мес.

Запах сыра легко передается другим пищевым продуктам, поэтому он должен по возможности храниться отдельно.

34. ТЫКВУ. Тыква вполне пригодна для употребления в пищу в сыром виде. Она легко усваивается организмом, ее можно включать даже в диетическое меню. Однако выбирать надо наиболее молодые, нежные плоды. Тыкву можно заготавливать на зиму подобно арбузам, в частности, солить.

35. ЧЕСНОК ОЗИМЫЙ. Возьмите кастрюлю, на дно насыпьте крупной соли слоем 3 см, рядами уложите чеснок, потом опять соль и снова чеснок. И соль, и чеснок должны быть сухими. Кастрюлю поставьте в погреб, где чеснок может храниться чуть ли не до нового урожая.

36. ЯБЛОКИ. Если яблоки вы наметили хранить в ящиках, то при укладке плодов переслаивайте их стружкой, бумагой, торфяной крошкой или, что лучше всего, оберните каждое яблоко салфеткой. Непригодна для упаковки солома, которая в условиях повышенной влажности плесневеет и придает плодам неприятный запах.

Лучшим упаковочным материалом является промасленная бумага. Она предохраняет яблоки от «загара» (побурения) кожицы. На 500 салфеток требуется около 100 г масла (минерального, вазелинового, но без сильного запаха). Салфетки промасливайте таким образом. На скалку или валик намотайте ткань, пропитайте ее слегка маслом и прокатывайте валиком салфетки, после чего каждый пропитанный лист бумаги переложите сухой салфеткой, чтобы удалить избыток масла.

В такой упаковке очень хорошо хранить яблоки сортов

Антоновка обыкновенная и Ренет Симиренко. Завернутыми старайтесь хранить яблоки с нежной кожицей (Мелба, Пепин шафранный и др.).

Часто после хранения, когда яблоки приносят из холодного помещения в теплое, они буреют. Причины этого явления пока не выяснены. Чтобы частично избежать этого, советуем повышать температуру плодов постепенно, в два-три этапа — вначале внесите в помещение, где температура не выше 10°, и лишь затем — в теплое. В качестве профилактических мер можно рекомендовать более поздний срок съема и хорошую вентиляцию при хранении.

37. ЯЙЦА. Самый надежный способ хранения яиц — хранение на холоде в чистой, без посторонних запахов таре при температуре около 1° мороза. При этой температуре яйца остаются свежими в течение 4–6 мес. Однако в домашних условиях не всегда удается поддерживать такую температуру. Поэтому приведем другие, более доступные способы сохранения яиц.

1. На дно ящика или другой тары насыпьте слой сухой древесной золы или отрубей и поместите ряд яиц, но так, чтобы они не соприкасались друг с другом, затем снова слой золы и снова ряд яиц и т. д. Верхний слой золы должен быть как можно толще. При этом способе яйца сохраняются в прохладном помещении 2–3 мес., но частично усыхают.

2. Яйца смажьте тонким слоем вазелина и храните обернутыми бумагой или засыпанными песком, половой и т. д. В этом случае яйца сохраняются хорошо до 6 мес. Вместо вазелина можно употреблять парафин, нейтральные жиры и масла.

3. Яйца храните в растворе гашеной извести, хорошо защищающем от порчи микроорганизмами. Слой известковой воды над яйцами должен быть около 20 см. Для раствора берите 300–400 г извести на ведро воды. Для хранения яйца укладывайте в посуду острым концом вниз. В известковом растворе яйца сохраняются 6–7 мес.

При закладке яиц на сохранение в течение длительного срока необходимо соблюдать следующие требования, обязательные при всех способах хранения. Яйца надо охлаждать как можно быстрее после носки, хранить чистыми и только сухими (водой не обмывать), с крепкой скорлупой; лучше всего закладывать на хранение суточные яйца (снесенные не более суток назад) и не лежащие рядом с пахнущими предметами. Закладку яиц лучше всего производить в августе-сентябре. Яйца следует хранить острым концом вниз, в чистом, заранее продезинфицированном помещении, без чрезмерной сухости воздуха, в изолированном от

соседства с сильно пахнущими веществами.

Раздел для любознательных

1. Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Продукты	В стакане (250 см^3)	В столовой ложке	В чайной ложке	1 шт. (средней величины)
Крахмал картофельный	200	30	10	—
Крупа гречневая (продел)	200	20	6	
ядрица	210	25	7	—
манная	200	25	8	—
овсяная	200	20	—	—
перловая	230	25	8	—
пшеничная	230	25	8	—
пшено	220	25	8	—
рис	240	30	10	—
ячневая	180	20	7	—
Ликер	—	20	7	—
Лимон	—	—	—	75
Лист лавровый	—	—	—	0,2
Лук репчатый	—	—	—	75
Мак	230	20	5	—
Масло сливочное (растопленное)	210	25	8	—
топленое	240	17	5	—
растительное	240	17	5	—
Мед (уд. вес 1,3)	325	—	—	—
Миндаль (ядро)	160	25	—	—
Молоко свежее цельное	250	25	5	—
сгущеное с сахаром	—	30	10	—
сухое	120	20	5	—
Морковь	—	—	—	75
Мука пшеничная	160	30	10	—
Огурец	—	—	—	100
Орехи грецкие молотые	120	20	6	—
Патока (уд. вес 1,4)	350	—	—	—
Перец горошком	—	20	5	—
молотый	—	—	5	—
Петрушка (корень)	—	—	—	—
Повидло	320	40	10	50
Помидор	—	—	—	—
Пюре ягодное	300	40	10	100
Репа	—	—	—	—
Рис	230	25	9	200
Сахар, песок	230	25	10	—
пудра	180	25	8	—

Продукты	В стакане (250 см^3)	В столовой ложке	В чайной ложке	1 шт. (средней величины)
Крахмал картофельный	200	30	10	—
Крупа гречневая (продел)	200	20	6	
ядрица	210	25	7	—
манная	200	25	8	—
овсяная	200	20	—	—
перловая	230	25	8	—
пшеничная	230	25	8	—
пшено	220	25	8	—
рис	240	30	10	—
ячневая	180	20	7	—
Ликер	—	20	7	—
Лимон	—	—	—	75
Лист лавровый	—	—	—	0,2
Лук репчатый	—	—	—	75
Мак	230	20	5	—
Масло сливочное (растопленное)	210	25	8	—
топленое	240	17	5	—
растительное	240	17	5	—
Мед (уд. вес 1,3)	325	—	—	—
Миндаль (ядро)	160	25	—	—
Молоко свежее цельное	250	25	5	—
сгущеное с сахаром	—	30	10	—
сухое	120	20	5	—
Морковь	—	—	—	75
Мука пшеничная	160	30	10	—
Огурец	—	—	—	100
Орехи грецкие молотые	120	20	6	—
Патока (уд. вес 1,4)	350	—	—	—
Перец горошком	—	20	5	—
молотый	—	—	5	—
Петрушка (корень)	—	—	—	—
Повидло	320	40	10	50
Помидор	—	—	—	—
Пюре ягодное	300	40	10	100
Репа	—	—	—	—
Рис	230	25	9	200
Сахар, песок	230	25	10	—
пудра	180	25	8	—

Продукты	Масса, г			
	В стакане (250 см^3)	В столовой ложке	В чайной ложке	1 шт. (средней величины)
Сода пищевая	—	28	12	—
Соль поваренная	325	30	10	—
Сухари молотые	125	15	8	—
Сыр тертый	100	18	5	—
Творог	200	25	8	—
Толокно	140	15	5	—
Томат-паста	240	25	10	—
Томат-пюре	220	20	8	—
Укроп	—	15	5	—
Уксус	—	15	5	—
Фасоль	220	25	5	—
Фундук (ядро)	170	30	—	—
Черная смородина	180	25	—	—
Черника сушеная	150	15	5	—
Чечевица	230	23	8	—
Яблоки сушеные	70	—	—	—
Яйцо, белок	250	—	—	23
желток	240	—	—	20
Яичный порошок	120	20	8	—

Примечание. Примерное содержание пряностей в 1 г: перца горького горошком — 30 шт. перца душистого горошком — 15 шт. гвоздищ — 12 шт. лаврового листа — 7 шт.

2. Как получить сахарный сироп необходимой концентрации

Примерное содержание сахара в сиропе (%)	На стак. сахарного песка добавляют воды (стак.)	Получают сиропа (стак.)
10	7,2	7,8
20	3,2	3,8
30	1,8	2,4
35	1,5	2,1
40	1,2	1,8
45	1,0	1,6
50	0,8	1,4
55	0,6	1,2
60	0,5	1,1
65	0,4	1,0
70	0,35	0,95

Пример подсчета по таблице. Требуется приготовить сироп с содержанием сахара 45 %. Для получения такого сиропа на 1 стак. сахара берут 1 стак. воды и получают 1,6 стак. сиропа

3. Потребное количество сахара и выход готового варенья из свежих ягод и плодов

Название ягод и плодов	Отходы и потери при чистке и подготовке		Требуется Сахара (в кг)	Получается готового варенья (в кг)	Потребуется для расфасовки стеклянных банок (шт.)	
	(в%)	(в кг)			пол-литровых	литровых
Земляника	10	0,5	6,7	8,5	12	6
Малина	15	0,8	6,4	9,3	14	7
Черная смородина	10	0,5	6,7	10,1	15	7
Красная смородина	20	1,0	6,4	9,2	14	7
Клюква	15	0,8	6,4	9,2	14	7
Крыжовник	15	0,8	6,3	9,2	14	7
Виноград	20	1,0	4,8	7,5	11	5
Вишня без косточек	20	1,0	4,8	7,4	11	5
Черешня	20	1,0	4,0	6,3	9	4
Слива	10	0,5	5,4	7,9	11	5
Абрикосы без косточек	15	0,8	5,5	8,4	12	6
Персики без косточек	35	1,8	5,1	7,5	11	5
Кизил	8	0,4	6,9	7,7	11	5
Яблоки	35	1,8	4,0	6,1	9	4
Мелкоплодные яблоки	8	0,4	6,9	7,6	11	5
Груши	35	1,8	3,9	6,0	9	4
Айва	40	2,0	3,6	5,5	8	4
Инжир	10	0,5	4,5	6,9	10	5
Дыня	25	1,3	4,5	6,4	12	5

4. Химический состав овощей

Овощи	Белки (г)	Углеводы (г)	Клетчатка (г)	Калий (г)	Железо (мг)	Каротин (мг)	Витамин С (мг %)	Число калорий в 100 г продукта
Баклажаны	0,6	5,5	1,3	238	0,4	0,02	5	24
Брюква	1,2	8,1	1,5	238	1,5	0,12	30	37
Горошек зеленый	5	13,3	1	285	0,7	0,4	25	72
Кабачки	0,6	5,7	0,3	238	0,4	0,03	15	27
Капуста белокочанная	1,8	5,4	0,7	185	1	0,02	50	28
Капуста брокколи	4	—	—	464	1,3	0,52	105	—
Капуста брюссельская	4,8	6,7	1,6	375	1,3	0,3	120	40
Капуста кольраби	2,8	8,3	1,7	370	0,6	0,1	50	43
Капуста краснокочанная	1,8	6,1	1,3	302	0,6	0,1	60	31
Капуста савойская	3,3	6,9	1,2	263	0,9	—	—	42
Капуста цветная	2,5	4,9	0,9	210	1,4	0,02	70	29
Картофель	2	19,7	1	568	0,9	0,02	20	83
Лук зеленый	1,3	4,3	0,9	259	1	2	30	22
Лук репчатый	1,7	9,5	0,7	175	0,8	Следы	10	43
Морковь красная	1,3	7	1,2	200	1,2	9	5	33
Морковь желтая	1,3	7	0,8	234	1,4	1,1	5	33
Огурцы	0,8	3	0,7	141	0,9	0,06	10	15
Перец зеленый сладкий	1,3	4,7	1,5	139	0,8	1	150	23
Перец красный сладкий	1,3	5,7	1,4	163	—	2	250	27
Петрушка (зелень)	3,7	8,1	1,5	340	1,9	1,7	150	45
Редис	1,2	4,1	0,8	255	1	Следы	25	20
Редька	1,9	7	1,5	357	1,2	0,02	29	34
Салат	1,5	2,2	0,5	220	0,6	1,75	15	14
Свекла	1,7	10,8	0,9	288	1,4	0,01	10	48
Спаржа	1,9	3,6	1,2	196	0,9	0,03	20	21
Томаты	0,6	4,2	0,8	290	1,4	1,2	25	19
Укроп	2,5	4,5	3,5	335	1,6	1	100	32
Хрен	2,5	16,3	2,8	579	2	Следы	55	71
Чеснок	6,5	21,2	0,8	260	1,5	Следы	10	106
Черемша	2,4	6,5	1	—	—	4,2	100	34
Щавель	1,5	5,3	1	500	2	2,5	43	28
Арбуз	0,7	9,2	0,5	64	1	0,1	7	38
Дыня	0,6	9,6	0,6	118	1	0,4	20	39
Тыква	1	6,5	1,2	170	0,8	1,5	8	29

5. Химический состав фруктов

Фрукты	Белки (г)	Углеводы (г)		Клетчатка (г)	Калий (мг%)	Железо (мг%)	Каротин (мг%)	Витамин С (мг %)	Количество калорий в 100 г продукта
		общее количество	из них сахара						
Абрикосы	0,9	10,5	10	0,8	305	2,1	1,6	10	46
Айва	0,6	8,9	7,6	1,5	144	3	0,4	23	38
Алыча	0,2	7,4	6,4	0,5	188	1,9	0,16	13	34
Ананас	0,4	11,8	11,4	0,4	321	0,3	0,04	40	48
Бананы	1,5	22,4	19	0,8	348	0,6	0,12	10	91
Вишня	0,8	11,3	10,6	0,5	256	1,4	0,1	15	49
Гранат	0,9	11,8	11,2	—	—	—	—	4	52
Груша	0,4	10,7	9	0,6	155	2,3	0,01	5	42
Инжир	0,7	13,9	11,2	2,5	190	3,2	0,05	2	56
Кизил	1	9,7	9	1,5	363	4,1	—	25	45
Мирабель	1	8,6	7,5	0,9	238	1,5	—	23	40
Персики	0,9	10,4	9,5	0,9	363	4,1	0,5	10	44
Рябина (садовая)	1,4	12,5	8,5	3,2	—	—	9	70	58
Рябина черноплодная	1,5	12	10,8	2,7	—	—	1,2	15	54
Слива	0,8	9,9	9,9	0,5	214	2,1	0,1	10	43
Финики	2,5	72,1	68,5	3,6	370	1,5 1	Следы	0,3	281
Хурма японская	0,5	15,9	15,2	0,5	200	2,5	1,2	15	62
Черешня	1,1	12,3	11,5	0,3	233	1,8	0,15	15	52
Яблоки	0,4	11,3	9	0,6	248	2,2	0,03	13	46
Грейпфрут	0,9	7,3	6,5	0,7	184	0,5	0,02	60	35
Лимон	0,9	3,6	3	1,3	163	0,6	0,01	40	31

6. Химический состав дикорастущих ягод

Виды ягод	Содержание, %					
	воды	саха-ров	пектиновых веществ	органических кислот	золы	Витамин С, мг %
Брусника	87,0	5,2	0,4	1,6	0,3	15,0
Голубика	87,0	5,3	0,7	1,3	0,3	20,0
Боярышник	87,2	6,3	1,6	1,1	1,1	45,0
Ежевика	88,0	3,8	0,5	1,8	0,7	15,0
Земляника	87,0	4,8	1,0	1,8	0,4	60,0
Калина	88,0	7,2	0,6	2,4	0,6	15,0
Клюква	89,5	4,7	0,7	3,6	0,2	15,0
Костяника	86,7	2,1	1,5	2,6	0,5	22,0
Малина	87,0	4,7	0,6	1,5	0,4	21,0
Морошка	83,3	5,0	0,6	0,8	0,5	29,0
Облепиха	90,3	3,1	0,5	2,8	0,7	270,0
Рябина обыкновенная	85,8	8,5	0,7	2,2	0,8	70,0
Рябина черноплодная	83,3	10,8	1.5	1,3	1,5	16,0
Смородина черная	86,0	7,0	0,6	4,0	0,9	400,0
Черника	88,0	5,5	0,7	1,0	0,3	10,0
Черемуха	89,1	5,8	0,7	1,5	1,1	10,0
Шиповник	86,0	6,2	2,2	2,5	2,2	650,0

7. Несъедобные и ядовитые плоды и ягоды

Много съедобных — вкусных, полезных, лечебных — плодов дарит нам лес. Но растут в нем и такие, которые употреблять в пищу нельзя. Их надо знать так же хорошо, как и съедобные.

Волчье лыко. Растет в виде кустарника высотой до 1,5 м. Кора желто-серая. Ветви голые, в нижней части безлистные или с остатками прошлогодних листьев. Зеленые листья скучены на концах ветвей. Цветки сидячие, скучены вокруг побега, розовые, душистые. Цветет до появления листьев. Плоды — ягоды, скученные и плотно прижатые к стеблю ниже листьев, ярко-красные, блестящие. Цветет в апреле-мае; плодоносит в июле-августе.

Встречается в лиственных и хвойных лесах. Все растение очень ядовито. В коре содержатся гликозид дафнин и желтоватая смола мезерин, эта смола обнаруживается во всем растении и объясняет его ядовитость. Опасная доза яда содержится в 10–15 ягодах волчьего лыка. Ягоды волчьего лыка похожи на красную смородину.

Вороний глаз четырехлистный — травянистое растение со стеблем высотой 15–20 см, при основании покрытом пленчатыми буроватыми влагалищами. Листья по 4 или 5–6 собраны в верхней части в мутовку. Из центра мутовки выходит длинная цветоножка с одним цветком. Цветок имеет наружные зеленые и внутренние зеленовато-желтые листочки. Цветет в мае-июне. Плод — одна ягода, правильной шаровидной формы; цвет — черный с синеватым отливом; очень ядовитая. Ядовиты и корни. Растет в широколиственных лесах, среди кустарников.

Воронец колосовидный — травянистое растение высотой 30–60 см. Имеет ветвистый стебель с крупными листьями. Цветет в мае-июне. Плоды — продолговатые ягоды, черные или красные. Растение издает неприятный запах, все его части ядовиты. Не теряет токсичности даже при высушивании.

Крушина ломкая растет в виде небольшого деревца или кустарника. Имеет гладкие ветви, у молодых кора с белыми чечевичками. Почки без кроющих чешуй, с шелковистым густым опушением. Листья темнозеленые, плотные, блестящие, на коротких черешках.

Плоды — шаровидные костянки — 8-10 мм в диаметре, сначала красные, при полной зрелости фиолетово-черные. Содержат 2–3 семени. Цветет в мае-июне. Плоды созревают в августе-сентябре. Плоды ядовитые, при употреблении вызывают тяжелое отравление.

Купена лекарственная — многолетнее травянистое растение с толстым, мясистым корневищем. Стебель угловатый, дуговидный. Плод — черно-синяя ягода. Цветет в мае. Сведения о ядовитости купены противоречивы.

Ландыш майский — это знакомый всем вестник тепла, весны. Каждый из нас не раз любовался его продолговато-эллиптическими листьями, длинной, слегка поникшей ножкой, на которой расположены белые душистые цветки. В августе-сентябре созревают плоды ландыша — оранжево-красные сочные округлые ягоды. Растение ядовито. История знает случаи отравления не только ягодами, но и водой, в которой стоял букет ландышей.

Паслен сладко-горький — это полукустарник со стеблем длиной до 5 м. Цветки фиолетовые, собраны по 8-18 в поникающие соцветия. Ягоды ярко-красные, сочные, двухгнездовые, с многочисленными семенами. Цветет с мая до сентября. Распространен по всей территории страны. Ягоды и листья ядовиты. В народе их называют «волчья ягода».

8. Защитные вещества в плодах и ягодах

Арбутин. Накапливается в некоторых грушах северного сортимента. Действие мочегонное и дезинфицирующее; предупреждает ряд заболеваний почек, отеков легких, воспалений мочевого пузыря.

Вибурин. Содержится в ягодах садовых сладкоплодных и дикорастущих малин. Предупреждает внутренние кровоизлияния, повышает свертываемость крови. Полезен при гемофилии, язве желудка, маточных кровотечениях и других заболеваниях.

Амигдалин. Обнаружен в мякоти вишен, рябин, ароний, лавровишен. Нормализует деятельность сердца, дыхательного центра, состояние нервной системы.

Берберин. Отмечен в плодах барбарисов. Имеет желчегонное и противоопухолевое действие, предупреждает образование камней печени, холецистит.

Кумарины и оксикумарины. Содержатся в ирге, красной и белой смородине, малине черноплодной, вишне песчаной, крыжовнике, гранатах, инжире. Сильное противосвертывающее действие; предупреждает образование тромбов, закупорок и разрывов сосудов, внутренних кровоизлияний в коре головного мозга, сердечной мышце.

Фурокумарины. Цитрусовые, инжир. Противоопухолевое действие.

Тритерпеновые кислоты. Боярышники крупноплодные садовые и дикорастущие, рябины садовые, малины сладкоплодные, некоторые облепихи. Предупреждают аритмии, боли в сердце, нарушения коронарного кровообращения, гипотонию.

Сапонины. В ирге, красной смородине, жимолости съедобной, боярышниках, грушах мелкоплодных. Противовоспалительное действие, предупреждают склероз сосудов.

Вета-ситосперин. Провитамин Д, в организме человека переходит в витамин Д. Сильное противосклеротическое действие на стенки кровеносных сосудов. Содержится в грецком орехе, малине.

Схизандрины — в плодах лимонника. Оказывают сильное действие на центральную нервную систему, снимают усталость, повышают работоспособность, выносливость, кровяное давление у гипотоников.

Холин — в шиповнике, облепихе, лещине. Предупреждает кровоизлияния в почках, ожирение печени, повышает кровяное давление.

Бетаин — в плодах ирги, облепихи, жимолости сладкоплодной. Оказывает противоязвенное действие.

Серотонин — в облепихе, крыжовнике, рябине, инжире. Противоопухолевое действие препарата. Плоды клинически не проверены.

Хлорогеновая кислота — в барбарисах, грушах, айве, некоторых яблоках. Предупреждает ряд заболеваний почек и печени, укрепляет капилляры.

Салициловая кислота — в малине, вишне. Известное жаропонижающее и бактерицидное действие.

Витамин B_6 — в жимолости съедобной, малине садовой, сливе, боярышнике, гранате. Оказывает профилактическое действие. Предупреждает нервные заболевания.

Витамин B_9 — фолиевая кислота. В малине, вишне, землянике. Оказывает кроветворное действие, предупреждает и лечит малокровие, предупреждает некоторые формы белокровия.

Витамин Е (этекоферол) — в облепихе, рябине, шиповнике. Противосклеротическое действие, улучшает тонус мышц (предупреждает их дистрофию), нормализует половую деятельность, а также защитные действия организма.

Витамин K_1 (фитохинол) — в рябине, черной смородине, винограде, некоторых яблоках. Нормализует свертываемость крови.

Витамин Р — в аронии, садовых рябинах, вишне, некоторых яблоках. Оказывает противогипертоническое и противосклеротическое действие, нормализует проницаемость кровеносных сосудов.

Бензойная кислота. В бруснике. Бактерицидное действие.

Каротин. В организме переходит в витамин А. Накапливается в шиповнике, облепихе, рябине, абрикосах, хурме, в яблоках некоторых сортов. Предупреждает А-гиповитаминоз, активизирует лейкоциты для борьбы с болезнетворными бактериями, предупреждает инфекции, особенно легочные.

Витамин B_2 (рибофлавин). В сливе, алыче, абрикосе. Разнообразное профилактическое действие, например, нормализует состояние нервной системы человека, предупреждает неврозы, неврастении.

Витамин С (аскорбиновая кислота). Универсальное распространение в разных фруктах. Больше всего накапливается в шиповнике, некоторых сортах черной смородины, жимолости съедобной, землянике, облепихе. Нормализует проницаемость и эластичность стенок кровеносных сосудов (совместно с витамином Р), предупреждает склероз, простудные заболевания (грипп, воспаление легких), цингу.

9. Содержание витаминов в свежих ягодах

Среднее содержание витаминов (в мг %) в 100 г свежих ягод.

Наименование	Витамины				
	A	B_1	B_2	PP	C
Брусника	0,1	—	—	—	15,0
Ежевика	0,3	—	—	—	5,0
Земляника	Сле-ды	—	—	0,2	68,0
Кизил	—	—	—	—	50,0
Клюква	—	—	—	0,13	10,0
Крыжовник	0,1	—	—	—	50,0
Малина	0,3	—	—	—	30,0
Смородина белая	—	—	—	—	5,0
Смородина красная	—	—	—	—	30,0
Смородина черная	0,7	—	—	—	300,0
Облепиха (мороженая)	8,0	—	—	—	120,0

Примечание: при хранении и переработке ягод некоторые витамины в значительной мере разрушаются, в первую очередь это относится к витамину С.

10. Как получить 5 %-ный уксус

Содержание кислоты, %	В пол--литровую бутылку вливают уксуса или эссенции	
	г	в объеме
В уксусе		
6	415	2 гран. стак.
7	370	1,5 чайного стак.
8	310	1,25 чайного стак.
9	280	1,5 чайного стак.
В эссенции		
70	36	3,5 деления по флакону
80	31	3 деления по флакону

11. РЕЦЕПТЫ МАРИНАДНОЙ ЗАЛИВКИ

Маринад	Компоненты на 10 л заливки			
	Вода, л	Уксусная эссенция, мл	Сахар, кг	Соль, г
Пастеризованный слабокислый	8,5—9,5	80—140	1,0—1,8	50
Кислый	8,4—9,0	160—200	1,5—2,5	50
Непастеризованный острый	8,0—8,4	200—400	2,0—3,0	50—70

12. Содержание витаминов в свежих плодах И овощах

Среднее содержание витаминов (в мг %) в 100 г свежих плодов и овощей

Наименование	Витамины				
	A	B_1	B_2	PP	C
Плоды					
Апельсины	0,3	0,07	0,03	0,22	40,0
Абрикосы	2,0	0,02	0,1	0,14	7,0
Виноград	Следы	—	—	0,,8	3,0
Вишня	0,3	—	—	0,1	15,0
Груша	Следы	0,11	0,08	—	,4,0
Лимоны	0,4	—	—	0,2	40,0
Персики	0,5	—	—	—	10,0
Рябина	8,0	—	—	—	50,0
Сливы	0,1	0,03	—	0,5	5,0
Шиповник сушеный красный	5,0	—	0,02	—	1500,0
Яблоки антоновские	—	—	—	—	30,0
Яблоки разные	0,1	0:05	0:05	0,5	7,0
Овощи					
Картофель	Следы	0,12	0,06	1,16	10,0
Капуста белокочанная	Следы	0,06	0,05	0,29	30,0
цветная	—	0:22	0,05	0,5	70,0
краснокочанная	Следы	—	—	—	50,0
Морковь	9,0	0:05	0,1	1,5	5,0
Свекла	—	0,14	—	—	10,0
Лук репчатый	—	0,09	0,2	0,,1	10,0
Лук зеленый (перо)	6,0	0,05	—	—	60,0
Огурцы	Следы	0,09	0,15	0,58	5,0
Помидоры красные	2,0	0,05	0,05	0,75	40,0
Горошек зеленый	1,0	0,3	0,19	—	25,0
Кабачки	—	—	—	—	15,0
Тыква	0,2	—	—	—	8,0
Баклажаны	—	—	—	0,6	15,0
Перец красный (сладкий)	10,0	—	—	—	250,0
Петрушка (зелень)	10,0	—	—	—	150,0
Укроп	—	—	—	—	150,0
Хрен (зелень)	—	—	—	—	200
Чеснок	—	—	—	—	Следы
Шпинат	5,0	0,07	0,25	0,72	50,0
Спарже	1,25	—	—	—	25,0

Примечание: при хранении и переработке ягод некоторые витамины в значительной мере разрушаются, в первую очередь это относится к витамину С.

13. Количество калорий на 100 г продукта

Овощи		Фрукты	
Баклажаны	23	Абрикосы	46
Бобы	59	Абрикосы сушеные	278
Кабачки	27	Арбуз	40
Капуста белокочанная	30	Апельсины	38
Капуста квашеная	25	Виноград	69
Капуста цветная	30	Вишня	49
Картофель	83	Груши	42
Лук репчатый	43	Груши сушеные	246
Морковь	3	Дыня	39
Огурцы	16	Клюква	38
Редис	22	Крыжовник	44
Салат (листья)	15	Лимоны	31
Томаты	22	Мандарины	38
Тыква	27	Маслины	580
Укроп	32	Персики	44
Чеснок	106	Яблоки	46
Щавель	28	Яблоки сушеные	272
Грибы		**Орехи**	
Грибы белые свежие	25	Орехи грецкие	658
Грибы белые сушеные	209	Орехи земляные (арахис)	590
		Орехи кедровые	627
Лисички	22	Миндаль	639
Сыроежки	17	Фисташки	637

14. Выход вина и расход сахара и водки при переработке 50 кг плодов и ягод

Вид вина	Выход сока		Для приготовления сусла добавляют		Потребное количество	
	В %	в л	воды (л)	сахара (кг)	Водки для спиртования (л)	Выход вина (л)
Сухое вино						
Яблоки	50	25	1	3	—	28
Белая смородина	60	30	16	5	—	50
Крыжовник	50	25	32	7	—	62
Вишня	60	30	10	5	—	43
Черная смородина	50	25	30	11	—	62
Сладкое вино						
Вишня	60	30	7	10	4	47
Малина	50	25	10	11	4	46
Черная смородина	50	25	18	12	4	54
Красная смородина	60	30	34	18	5	80

15. Потребное количество сахара и выход компота из 5 кг свежих ягод и плодов

Название ягод и плодов	Отходы и потери при чистке и подготовке		Вес очищенных плодов и ягод в 1 поллитровой банке (в г)	Потребуется плодов и ягод для укладки поллитровых банок (в шт.)	Требуется сахара (кг)
	в %	в л			
Земляника	15	0,8	400	10	1.1
Малина	15	0,8	360	11	1,2
Черная смородина	10	0,5	380	11	1.3
Вишня	10	0,5	380	11	1.4
Сливы цельные	10	0,5	350	14	1,2
Абрикосы с косточками	10	0,5	325	10	0,8
Айва	40	2,0	380	8	0,7
Ревень	20	1,0	380	10	1.1

16. Содержание бета-каротина в съедобной Части желто-зеленых овощных растений (мг на 100 г сырой массы)

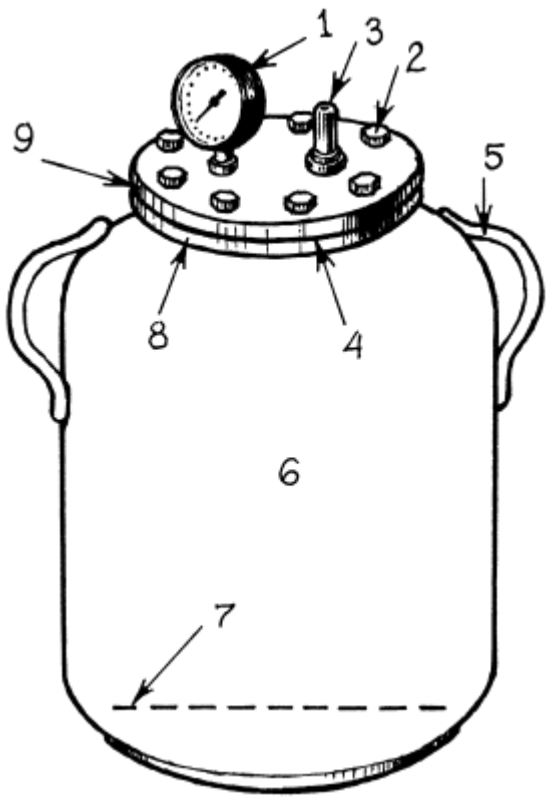
В зависимости от возраста, условий работы и т. п. суточная потребность человека в бета-каротине составляет от 3 до 5 мг. Бета-каротином богаты, как известно, корнеплоды моркови, содержание бета-каротина в них колеблется от 4,5 до 22 мг, а у отдельных сортов достигает 37 мг на 100 г сырой массы.

В таблице представлены некоторые пряно-вкусовые и пряно-ароматические овощные растения с наиболее высоким уровнем накопления бета-каротина.

Культура	Предельные величины	Культура	Предельные величины
Базилик	3,0—8,7	Мангольд	1,0—3,6
Водяной кресс (жеруха)	1,5-4,3	Мелисса лимонная	2,3—6,9
		Мята перечная	3,9—7,3
Горчица листовая	1,7—4,6	Петрушка (листья)	2,5—19,8
Кориандр	3,8—10,3	Салат (разные виды)	0,6—6,0
Кресс-салат	1,8—8,6	Сельдерей (листья)	2,0—10,0
Лук-батун	2,1—3,0	Укроп	2,8—12,8
Лук душистый	2,8—3,0	Фенхель	2,4—10,5
Лук многоярусный	2,5-4,9	Чабер однолетний	3,2-9,4
Лук-порей	2,0—5,1	Шпинат	1,9-9,0
Лук-слизун	2,3—3,9	Щавель	1,3—8,0
Лук-шнитт	2,5—5,9	Эстрагон	1,8—8,0

17. Автоклав домашний

Из маленького старого газового баллона (6) вверху вырежьте отверстие такого диаметра, чтобы в баллон можно было поставить трехлитровую стеклянную банку. После этого к отверстию приварите фланец (10, 8) и по размеру фланца сделайте металлическую крышку (9) — толщиной металла не менее 5 мм. В крышку вмонтируйте прибор для измерения давления внутри автоклава, он же будет служить термометром (1). Рядом с ним на крышке — штуцер для закачивания воздуха внутрь автоклава (3). Крышка скрепляется при помощи 8 болтов (2) с фланцем герметически, между крышкой и фланцем поставьте резиновую прокладку (4). К автоклаву приварите две ручки для удобной переноски всего приспособления (5). На дно автоклава кладется разборная деревянная решетка (7).



Консервировать в домашнем автоклаве можно все, что угодно: утку, кролика, гуся, курицу. Разрежьте тушку на кусочки, косточки можно не отделять, все это положите в кастрюлю, добавьте воды и поставьте на огонь, доведите до кипения, тщательно снимите пену, посолите по вкусу, потом выньте все

мясо и разложите в подготовленные чистые стеклянные банки (емкостью 1 л, 0,65 л, 0,5 л — на ваше усмотрение). Предварительно на дно банок положите специи — 6-10 горошин перца, лавровый лист и т. д. Разложите все мясо по баночкам, залейте бульоном, в котором мясо начало кипеть, не доливая до краев 1 см. Закатайте металлическими крышками. Все баночки установите в автоклав в несколько рядов. В предлагаемый автоклав войдет 17 банок емкостью 0,65 л и 10 литровых. Потом налейте внутрь автоклава теплой воды таким образом, чтобы все банки были скрыты водой. Теплая вода нужна, чтобы погасить разницу температуры воды и бульона, находящегося в банках. После всего этого автоклав закройте крышкой с помощью болтов. Насосом от мотоцикла, машины закачайте внутрь баллона воздух. Давление должно быть 2 атмосферы. Поставьте автоклав на огонь, доведите давление до 4 атмосфер, после чего засеките время и при строгом контроле давления в 4 атмосферы держите автоклав на огне 1,5 ч. Если давление возрастет, огонь убавьте, упадет — прибавьте.

Затем снимите автоклав с огня и не открывайте до полного остывания (это очень важно). Когда автоклав остынет, постепенно открутите гайки с крышки, давление совсем упадет, откройте, достаньте банки, протрите насухо крышки, смажьте каким-нибудь жиром, чтобы при длительном хранении металлические крышки на банках не ржавели. Консервы, приготовленные таким способом, хранятся до двух лет, не теряя вкусовых качеств.

Таким же образом можно приготовить тушенку из свинины и говядины, только отделите кости. Можно приготовить и рыбные консервы.

Способ такой же, только в банки раскладывайте сырую рыбу, предварительно посолив. Залейте кипяченой водой с добавлением подсолнечного масла, специй, моркови, томатов и т. д. — по вкусу.

Компоты, варенья готовьте, залив в банки сахарный сироп, а время варки сократите до 1 ч.

18. Полезные советы

Старайтесь до минимума сократить время хранения сырья перед консервированием. В случае вынужденного хранения используйте прохладное помещение, иначе овощи, а особенно плоды могут быстро испортиться.

Лучшие консервы — из свежих, только что собранных плодов, ягод и овощей, не позднее чем через 1–2 ч после сбора. Посуда и инвентарь должны быть подготовлены заранее.

При сборе плодов, растущих на деревьях, например, яблок, груш, персиков, абрикосов нельзя сбивать или стряхивать их на землю, так как места ушибов быстро темнеют и с них чаще всего начинается порча плодов.

Плоды собирайте вручную, снимая каждый плод отдельно и аккуратно укладывая в корзину или решето.

Такие ягоды, как смородина, крыжовник, собирайте в мелкие корзины или решета. Очень осторожно собирайте садовую землянику и малину. При малейшем надавливании они повреждаются, поэтому каждую ягоду берите отдельно и укладывайте их тонким слоем в плоские решета или ящики. Если землянику и малину будете перебирать немедленно, их можно снимать без плодоножек, если же ягоды предстоит хотя бы несколько ч хранить или перевозить, оборвите каждую ягоду вместе с плодоножкой, так как в месте отрыва ее образуются маленькие повреждения, через которые вытекает сок, а внутрь могут проникнуть микробы. Это же условие соблюдайте при сборе вишни и черешни.

Ящики, корзины и решета для сбора ягод и плодов должны быть чистыми и сухими. Нельзя собирать ягоды в ящики, древесина которых издает какой-либо запах. Лучше всего дно и стенки ящиков и корзин выстилать чистой бумагой.

Для консервирования лучше брать небольшие банки — пол-литровые и литровые. В них быстрее заканчивается процесс стерилизации, а продукт получается более высокого качества.

Для кислых плодов и ягод, овощных маринадов используйте только лакированные крышки (желтого цвета). Крышки из полиэтилена применяйте лишь для банок с консервами, которые не требуют стерилизации (например, с вареньем, джемом, повидлом, сиропами, желе).

Если полиэтиленовая крышка с трудом снимается с банки, на нее нужно поставить небольшую кастрюльку с горячей водой. Через полминуты крышка размягчится и снимется без всякого усилия.

Если нужно герметично закрыть стеклянную банку с консервами, а подходящей крышки нет, возьмите целлофановую пленку. Кусок ее смочите водой, чтобы при высыхании она сильнее стягивалась, и крепко перевяжите горловину шпагатом.

Для консервирования плодово-ягодных соков, пюре и других разжиженных продуктов можно применять молочные бутылки емкостью 0,5 и 1 л. Лучше брать их с прямым, ровным дном. Если дно сильно вогнуто, то во время стерилизации бутылка может лопнуть.

Длительное хранение фруктовых и овощных соков очень удобно в бутылках с завинчивающимися крышками, если их сделать полностью герметичными с помощью резиновых прокладок.

Не используйте для хранения консервов банки, бутылки и другую посуду с трещинами, щербинками и иными дефектами.

Посуду, предназначенную для горячего розлива, после мытья прополощите и держите над паром, дайте стечь каплям воды и высушите в печи или духовке.

Металлические крышки с резиновыми кольцами мойте по отдельности, затем соберите и россыпью кладите в кастрюлю, залейте водой и кипятите на слабом огне 10–15 мин. До использования крышки храните не более 2 ч в той же кастрюле.

Во избежание трещин стеклотара при горячем розливе должна стоять на деревянной подставке или столе.

При горячем розливе удобны банки емкостью 2–3 л, так как в банках меньшей емкости из-за небольшого количества содержимого запас тепла недостаточен для полной пастеризации продукта.

Плоды и ягоды сначала вымойте, обсушите и лишь после этого удаляйте косточки, вырезайте семенные камеры и очищайте от кожицы.

Сиропа и ягод в варенье должно быть поровну. Излишек сиропа, точно так же, как и недостаток его, указывает на неправильную технологию приготовления варенья.

В компот из кислых фруктов требуется много сахара. Попробуйте добавить к нему щепотку соли — и компот станет еще вкуснее.

Яблоки следует сначала очистить от сердцевины, а затем уже от кожицы.

Лимоны сохраняют свежесть длительное время, если сложить их в стеклянную банку, залить холодной водой и менять эту воду ежедневно. Можно уложить лимоны в сухом месте так, чтобы они не касались друг друга, и выдержать 5–6 дней, пока корка их слегка не подсохнет. После этого уложить в стеклянную банку,

накрыть крышкой и поместить в прохладное место. Сверху следует поместить более мягкие лимоны, чтобы употребить их раньше других. Лимоны, зарытые в муку, также хорошо сохраняются.

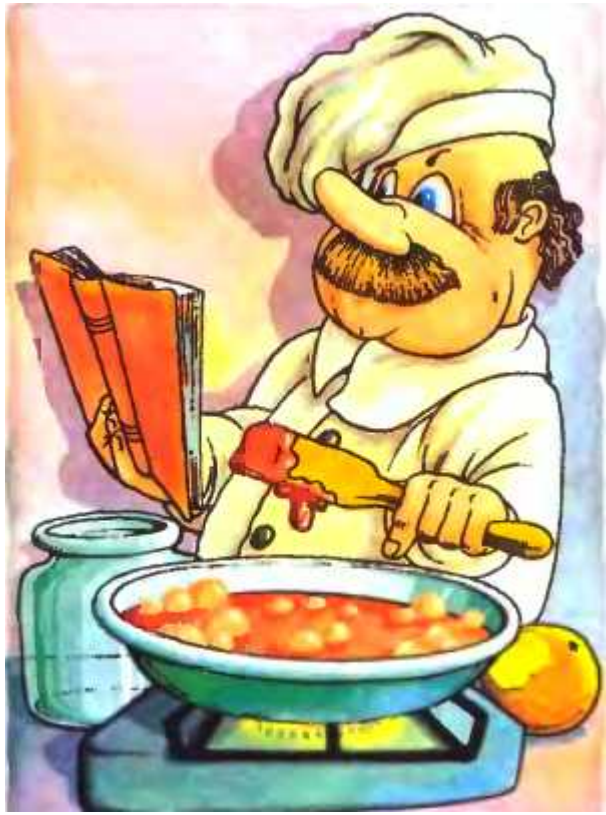
Вкус маслин улучшится, если держать их в растительном масле, добавив в него нарезанную зелень петрушки или ломтики лимона. Прежде чем поместить маслины в банку, залейте их кипящей водой и дайте остыть в ней.

Чтобы быстро приготовить творог, в кипящее молоко влейте равное количество кефира. Затем снимите кастрюлю с огня, образовавшуюся массу откиньте на салфетку из двух слоев марли, дайте стечь и положите под гнет. Из 1 л молочно-кефирной смеси получится 180 г творога.

В домашних условиях крахмал делают так. Картофель тщательно промойте, меняя воду не менее 3 раз, измельчите на терке и полученную кашицу быстро (иначе крахмал будет иметь грязноватый цвет) переложите в сито или решето на 2 слоя марли. Под сито поставьте миску — в нее крахмал стечет вместе с соковой водой. Оставшуюся на марле мезгу несколько раз промойте и отожмите. С осевшего крахмала слейте соковую воду, залейте его чистой водой. Когда он вновь осядет, слейте воду и осторожно снимите с поверхности крахмала верхний загрязненный слой. Промойте 3–4 раза. После этого крахмал высушите.

Сало имеет своеобразный привкус и запах, из-за чего многие хозяйки предпочитают все жарить на масле. Чтобы придать салу вкус масла, мелко нарежьте его, положите в кастрюлю и залейте молоком так, чтобы кусочки были только покрыты. Когда молоко хорошо прокипит, полученный жир процедите и храните в холодном месте.

Уксус является незаменимой приправой ко многим мясным блюдам и закускам, входит в состав некоторых соусов. Уксус можно ароматизировать, настаивая его на лимонной цедре, сельдерее, листьях черной смородины, липовом цвете, лавровом листе, антоновских яблоках, листьях эстрагона и т. д.



Чтобы уксус не портился, поставьте закупоренную бутылку в воду и прокипятите ее 20–30 мин. В этой же воде дайте ему остыть.

Горчица лучше сохраняется и не сохнет, если развести ее не водой, а молоком.

Если сок налит в бутылки, заверните их в бумагу или уберите в темное место, так как на свету витамин А разрушается.

Консервированный зеленый горошек подогрейте вместе с отваром, а затем отвар слейте.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа нужно резать, а не рубить: тогда в ней сохранится больше ароматических и вкусовых веществ.

Овощи и фрукты рекомендуется хранить в нижних ящиках холодильника, под стеклом, в полиэтиленовом пакете.

Перед закладкой в кушанья сушеные пряные приправы — дикую мяту, петрушку, укроп, чабер, базилик и др. — нужно подержать 5-10 мин в горячей воде (в соотношении 1:2) — это поможет освежить цвет и улучшить аромат приправы.

Промыв зелень в большом количестве воды, нужно не сливать воду, а вынуть из нее зелень: тогда песок останется не на зелени, а на дне посуды.

Не выбрасывайте самую ценную часть капусты — кочерыжку: в ней содержится углеводов и витаминов больше, чем в листьях. Используйте кочерыжку при приготовлении различных салатов.

Баклажаны, предназначенные для приготовления икры, не рекомендуется пропускать через мясорубку.

Баклажанная икра будет вкуснее, если приготовить ее из печеных плодов.

Если сушеные грибы подержать несколько часов в молоке, в которое добавлено немного соли, они станут, как свежие.

Ягоды земляники для сохранения вкусовых качеств и аромата следует мыть с плодоножкой.

Цедра теряет горечь, если ее в течение 5 мин подержать в кипятке.

Чтобы лимон дал больше сока и стал ароматным, нужно погрузить его, перед тем как разрезать, на 5 мин в горячую воду.

Чтобы очищенные яблоки не потемнели на воздухе, нужно сложить их в полотняный мешочек, смоченный соленой водой (из расчета 1 ст. ложка соли на 1 л воды).

Творог нужно хранить в холодильнике в эмалированной кастрюле или миске, бросив туда несколько кусочков сахара.

Квашеную капусту, даже очень кислую, лучше не промывать, так как при этом теряются витамины и микроэлементы. Перед варкой ее следует отжать и добавить по вкусу сахар или свежую капусту.

В рассоле квашеной капусты столько же витамина С, сколько и в самой капусте.

Чтобы предохранить сыр от высыхания, нужно положить рядом с ним кусочек сахара и накрыть тарелкой.

Пересохший сыр можно подержать в молоке, и он снова станет мягким и свежим.

Чтобы очистить собранные ягоды от мусора, высыпьте их в большую наполненную водой емкость. Сразу же весь мусор всплывет, соберите его ситом или дуршлагом. Ягоды выньте из воды, минуту-другую дайте воде стечь и рассыпьте тонким слоем на полотнище. Ягоды сохнут быстро, приобретают прекрасный вид и прекрасно хранятся до переработки.

Сок красной смородины можно использовать при консервировании помидоров. Кисти спелых ягод положите в дуршлаг и несколько раз промойте их холодной водой. Не вынимая из дуршлага, опустите на 3–4 сек в кипящую воду. Из размягченных ягод выжмите сок, помещая их небольшими порциями в новую эластичную ткань, и затем, не нагревая сока, разлейте его в литровые банки. Закрыв полиэтиленовыми крышками, банки поставьте в холодильник. Сок смородины

добавляйте в маринад — 0,5 стак. на трехлитровую банку.

Молоко лучше сохранять в фаянсовой, глиняной, стеклянной или эмалированной посуде, в холодном и темном месте. На ярком свету в нем разрушаются витамины, отчего снижается его полноценность.

Брусок масла для сохранности можно покрыть тонким слоем густого горячего сахарного сиропа. В результате образуется пленка, предохраняющая продукт от порчи. Прежде чем отрезать часть масла, пленку снимают ножом.

Сливочное масло даже в холодильнике после истечения известного времени теряет вкус. Чтобы вернуть ему свежесть, воткните в масло очищенную и промытую морковку и продержите ее 3–4 ч.

Не выбрасывайте сливочное масло, если оно в процессе хранения приобрело неприятный запах. Надо его подержать несколько часов в воде, добавив в нее 0,5 ч. ложки питьевой соды. Затем хорошенько ополоснуть чистой водой. Посторонний запах исчезнет.

Засаливать овощи можно в любой подручной таре. Для этого поместите в нее полиэтиленовый мешок или выстелите поверхность двумя-тремя слоями пленки.

Домашние соленья и компоты с успехом можно укупоривать воском (или очищенным парафином). Банки заполните и стерилизуйте, как обычно, охладите, а затем на поверхность содержимого вылейте слой растопленного воска толщиной около 2 см. Застывая, он образует герметичную крышку. Не нужны никакие машинки, крышки, а запас воска переходит из сезона в сезон. Такая укупорка исключает воздушную прослойку над продуктом и потому особенно надежна. От пыли горловину прикройте бумагой.

Сушить грибы на открытом воздухе можно целыми, делая косой надрез на ножке и зацепляя им за леску шляпками вниз. Так можно сушить даже слегка червивые грибы. Когда они начнут подсыхать, черви вылезут из них сами и попадают на землю.

Измельчить орехи для заготовок порой представляет проблему для хозяек. Ступка, в которой их обычно толкут, не очень подходит для этой цели. Гораздо удобнее воспользоваться двумя терками, которые располагаются горизонтально. На нижнюю положите ядра, а верхней их трите. Дело ускоряется во много раз.

Чтобы открыть стеклянную банку с завинчивающейся крышкой, требуется приложить немалую силу. Достаточно крышку опустить на несколько сек в миску с горячей водой, как она снимется без всякого усилия.

Использованные молочные пакеты из полиэтилена на бумажной основе хороши для хранения варенья из мелких ягод. Отмытый пакет простерилизуйте, надев его отверстием на носик чайника. Чтобы загерметизировать пакет, заполненный вареньем, достаточно прогладить утюгом носик пакета.

Во время варки повидла около таза с продуктом поставьте вентилятор. Струя воздуха, направляемая на поверхность, относит пар в сторону, в результате чего повидло быстрее уваривается, не разбрызгивается, почти не подгорает.

Банки с маринованными и солеными грибами не закатывайте металлическими крышками. Вполне достаточно покрыть банку двумя листами бумаги — простой и вощеной, туго завязать и поставить в прохладное место.

Маринад из подберезовиков и подосиновиков не почернеет, если перед варкой обдать грибы кипятком, выдержать в этой воде 5-10 мин, затем промыть холодной водой.

Чтобы маринад был светлым и прозрачным, надо во время варки снимать пену.

Сушеные грибы хорошо подержать несколько ч в подсоленном молоке — они станут, как свежие.

Сушеные лисички лучше развариваются, если в воду добавить немного питьевой соды.

Грибы, содержащие млечный сок, — волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгруздки, валуи и другие перед посолом отварите или вымочите, чтобы извлечь горькие, раздражающие желудок вещества. После отваривания их надо промыть холодной водой.

Если вы хотите приготовить салат из соленых и маринованных грибов, слейте рассол или маринад, а грибы переберите и промойте. Большие шляпки нарежьте ровными кусочками.

Нельзя употреблять в пищу даже слегка закисшие маринованные грибы.

Соленые грибы нельзя хранить в тепле и приморaживать: в том и другом случае они темнеют и исправить ничего нельзя. А заплесневевшие грибы можно спасти, тщательно перебрав и промыв соленой водой, потом снова залив их свежим, более крепким маринадом или рассолом.

Сушеные грибы могут со временем отсыреть. Немедленно подсушите их в умеренно нагретой духовке или печке, иначе они начнут плесневеть и быстро испортятся. Долго (годами) хранить грибы не следует: вкус их ухудшается, пропадает аромат.

Крупные, но крепкие белые грибы, подберезовики, подосиновики лучше всего сушить. Мариновать их не стоит: при

варке шляпки развариваются, распадаются на отдельные нити, маринад становится мутным, засоренным.

Чтобы грибы в маринаде не заплесневели, налейте сверху немножко растительного масла.

Сырые грибы плавают, сваренные оседают на дно.

При засолке и мариновании грибов не относитесь с пренебрежением к укропу. Смело кладите его, маринуя маслята, засаливая сыроежки, валуи. А вот грузди, рыжики, белянки, волнушки лучше солить без душистых трав. Их натуральный грибной аромат приятнее укропного.

При засолке грибов не забывайте о хрене. Листья и корни хрена, положенные в грибы, не только придают им пряную остроту, но надежно защищают от раскисания и всякой порчи.

Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат, а листья вишни и дуба — аппетитную хрупкость и крепость.

С сыроежки легко снять кожицу, если предварительно обдать ее кипятком.

Лисички и валуи перед мариновании проварите в подсоленной воде 25 мин, откиньте на решето и промойте. Затем положите в кастрюлю, залейте необходимым количеством воды и уксуса, добавьте соль и отварите вторично.

Соленые грибы полагается хранить в холодном месте и при этом следить, чтобы не появилась плесень. Время от времени ткань и кружок, которыми они прикрыты, надо промывать в горячей, слегка подсоленной воде.

Маринованные грибы надо хранить в прохладном месте. В случае появления плесени все грибы следует откинуть на дуршлаг и промыть кипятком, после чего сделать новый маринад, проварить в нем грибы и, сложив в чистые банки, залить растительным маслом и накрыть бумагой.

Большинство грибов лучше солить без лука. Он быстро теряет свой аромат, легко закисает. Крошите лук (можно зеленый) лишь в соленые рыжики и грузди, а также в маринованные опята и боровики.

Патиссоны — особый вид тыквы, но готовят их так же, как цветную капусту. Патиссоны используют только недозрелыми. Этот овощ хорошо консервировать в рассоле (7 % соли и 1 % уксусной кислоты) с добавлением петрушки и укропа.

Арбузы, когда они спелы, имеют блестящую корку и если по ним постучать, издают не глухой, а чистый звук. Арбузы следует хранить в закрытом помещении, на решетчатой полке в один ряд, хвостиками кверху, так, чтобы они не соприкасались, при плюсовой температуре, но не выше 5˚.

Дыни следует хранить в подвешенном состоянии или, как

арбузы, в один ряд на полках. Для хранения следует отбирать недозрелые дыни. Они дозревают в процессе хранения.

Томат-пасту не следует оставлять в открытой жестяной банке, ее перекладывают в стеклянную посуду и хранят при температуре от 0 до + 5°. Чтобы предохранить томат-пасту от плесени, ее сверху посыпают солью и заливают 10–20 г растительного масла.

Репчатый лук и чеснок лучше всего хранить в венках в прохладном сухом помещении. Перед закладкой на хранение чеснок и лук следует хорошо просушить. Замерзший лук можно употреблять в пищу — его вкусовые качества сохраняются. Чтобы лук разморозился, его на 3 ч кладут в холодную воду. Начатая луковица останется свежей, если положить ее срезом на тарелочку, посыпанную солью.

Редьку можно сохранить в течение всей зимы во влажном песке. Наиболее острая — белая редька конической формы, менее острая — круглая черная редька.

Чтобы овощи, засоленные в открытой посуде, не плесневели, поверх них положите наструганный хрен.

Петрушку и сельдерей (коренья) можно сохранить в течение 4 мес. Уложите их в ящик, пересыпьте сухим песком и поставьте в темное прохладное место.

Пряные корнеплоды (петрушка, сельдерей), заготавливаемые впрок, вначале тщательно промойте холодной водой, затем очистите от поверхностного слоя, пропитанного запахом земли, нарежьте соломкой (вдоль, а не поперек, только мелкие корни нарезайте поперек). Чем тоньше и мельче нарезаны корни, тем быстрее и лучше они сушатся. Сушить корни лучше всего на солнце, рассыпав на полотне. Только когда корни хорошо высохнут (при этом они не должны крошиться в порошок при стирании), просушите их дополнительно в остывающей печи, но ни в коем случае не подогревайте в духовке. Сушка длится обычно неделю.

Можно сушить отваренные корни петрушки и сельдерея — они хорошо сохраняют вкус и внешний вид. Вареные овощи нашинкуйте, рассыпьте тонким слоем на полотне или фанере и подсушите на воздухе, время от времени перемешивая. Подсушенные овощи положите на листы слоем 1–2 см и сушите в духовом шкафу или печи при 60° 5–6 ч. В процессе сушки несколько раз перемешайте. В начале сушки дверцы в течение 15 мин должны быть приоткрыты.

Маринованный репчатый лук используют для винегретов, на гарнир к сельди, к холодной отварной рыбе и мясу.

Высушенные корни, стебли, листья помещайте в стеклянные банки с плотно завинчивающейся крышкой. В таком состоянии они могут храниться до трех лет, не теряя полезных свойств. При этом стекло банок должно быть темным, а сами банки с пряностями храните в темном шкафу, ибо от света пряности разрушаются так же, как от доступа воздуха и влаги.

Если пряная трава высушена по всем правилам и хранится в герметически закрытой, предварительно хорошо просушенной стеклянной посуде, то уже после трех недель хранения у нее развивается сильный аромат — она, что называется, настаивается. Поэтому доставать траву из банки следует быстро, а крышку закрывать плотно, иначе весь аромат весьма скоро пропадет. При аккуратном хранении пряности способны сохранять свои свойства несколько лет.

Смеси пряностей также заготавливают впрок и хранят в молотом виде в стеклянной посуде. Необходимо, чтобы помол всех частей смеси был одинаковым, а также чтобы все компоненты смеси были хорошо высушены.

Для копчения мяса и мясопродуктов старайтесь использовать дрова и опилки лиственных пород: дуба, бука, березы, ольхи, очищенные от коры. Превосходные по качеству копченые изделия получаются при использовании древесины засохших плодовых деревьев (яблоневых, вишневых, абрикосовых и др.). Чтобы получить особо ароматные копченые продукты, к горящим дровам добавьте можжевельник с ягодами, сосновые иглы и шишки, пахучую траву (шалфей, мяту, тимьян, полынь и др.).

Для копчения нельзя употреблять дрова сосновых пород (ель, сосна), которые придают копченостям неприятный смолистый запах и темный цвет.

Ниже приведена оценка наиболее распространенных пород древесины по результатам копчения мясопродуктов (породы расположены по убывающей технологической ценности).

Порода древесины	Цвет копчености	Аромат и вкус
Бук	Темно-желтый	Тонкие, приятные
Дуб	Темно-желтый до коричневого	Тонкие, приятные
Береза, тополь	От желтого до коричневого	То же, но менее выражены
Ольха	Желтый	То же
Осина	Темный	С оттенком горьковатости
Сосна, ель	Темный, с отложениями сажи	Резкие с оттенком запаха скипидара

Не следует использовать сырые дрова. Однако если дрова и опилки очень сухие, то во избежание чрезмерного пламени опилки следует увлажнить.

Определение доброкачественности продуктов питания

Доброкачественная мука не должна иметь посторонних запахов (например, запаха затхлости, кислого или полынного); на вкус она должна быть без горечи или кислоты; при разжевывании не должна хрустеть на зубах. Если взять немного муки в руку, сжать, затем разжать ладонь, то сухая мука рассыпается, а влажная при сжатии образует комья. Повышенная влажность муки способствует появлению в ней плесени. Существуют простые способы определения свежести муки по ее запаху. Например, можно насыпать немного муки в стак. с теплой водой, при этом запах муки усиливается, и если мука имеет посторонний запах, не свойственный свежей муке, то он становится более явственным.

При оценке качества хлеба обратите внимание на состояние корки и мякиша. Корка должна быть ровной, гладкой, без трещин, разрывов, пригорелых мест и посторонних включений. Мякиш должен быть равномерно пористым, без плесени и комочков непромешанной муки и не должен иметь закала (слой мякиша без пор около корки). Доброкачественный хлеб имеет приятный запах и вкус.

При определении качества круп точно так же обратите внимание на запах, цвет и влажность. Крупа не должна иметь постороннего запаха. Цвет должен быть свойственным данному виду крупы. Для придания хорошего цвета пшену его могут окрашивать. Для того, чтобы обнаружить краску, пшено разотрите на белой бумаге или полотне. Если пшено окрашено, окраска передастся бумаге или полотну.

При определении качества мяса надо знать, что мясо может быть парное, остывшее, охлажденное и мороженое.

Парное мясо, полученное непосредственно после разделки туши, в пищу непригодно: после кулинарной обработки оно очень жестко, невкусно и дает мутный бульон. В пищу идет мясо, остывшее до комнатной температуры, а для этого надо подождать около суток.

Охлажденное и мороженое мясо необходимо правильно хранить. При оттаивании мороженого мяса рекомендуется следующее: оттаивать постепенно при комнатной температуре, опускать мороженое мясо в теплую воду нельзя.

Поверхность туши хорошего мяса (говядина) покрыта сухой корочкой. На разрезе свежее мясо почти сухое; если прикоснуться к поверхности разреза пальцем, он почти не увлажняется. Ямка,

образовавшаяся в свежем мясе при надавливании пальцем, быстро выравнивается; жир сухой, при раздавливании крошится, к пальцам не прилипает; костный мозг на изломе блестящий и заполняет весь просвет кости.

Несвежее мясо имеет неприятный запах и более темный цвет; ямка от надавливания пальцем выравнивается медленно, палец при этом делается влажным; жир сероватый, мажется, прилипает к пальцам.

Качество мороженого мяса легче определить после его оттаивания. Следует, однако, учесть, что при оттаивании поверхность мяса делается влажной и упругость его понижается. Поэтому увлажнение пальца и медленное выравнивание ямки от надавливания такого мяса нельзя считать признаком его недоброкачественности.

Чтобы проверить свежесть мяса, можно сварить небольшой кусок в кружке. Если мясо несвежее, бульон будет иметь неприятный запах и на его поверхности будут плавать мелкие капли жира. Бульон от свежего мяса имеет приятный запах, на его поверхности плавают крупные капли жира.

При определении доброкачественности битой птицы обратите внимание на состояние головы, шеи, туловища, конечностей, внутренней полости. При порче птицы цвет мяса из желтоватого становится серым или серо-зеленоватым и у заднего прохода появляются фиолетовые пятна; мясо такой птицы сначала приобретает запах сырости, затем этот запах становится кисловатым, а в случае полной порчи — гнилостным. Мускулы конечностей при порче зеленеют, кожа покрывается плесенью, внутренняя полость приобретает кислый, неприятный запах.

У доброкачественной свежей и свежемороженой рыбы чешуя блестящая, плотно прилегает к телу, глаза прозрачные, выпуклые, жабры красные. При погружении в воду свежая рыба тонет. Мясо свежей рыбы при разделке с трудом отделяется от костей. Сваренный бульон прозрачный, с приятным запахом.

Несвежая рыба имеет неприятный, гнилостный запах (прежде всего жабры и голова), чешуя у нее потускневшая, глаза мутные, впавшие, жабры серые, мясо дряблое и очень легко отделяется от костей.

Доброкачественные вареные колбасные изделия имеют сухую, не липкую оболочку, плотно прилегающую к фаршу. Фарш розовый, равномерно окрашенный, без пятен. Шпик белый. Запах не затхлый и не кисловатый.

Доброкачественное молоко не должно быть загрязнено. При процеживании его на фильтре не должны оставаться частицы грязи и других посторонних веществ. Купленное молоко надо

обязательно кипятить. Некипяченым можно пить только пастеризованное молоко, которое продается в магазинах в закрытых бутылках.

Доброкачественные яйца просвечивают бледно-оранжевым цветом, они без темных пятен и полос.

Доброкачественные консервы.

Банка должна быть целой, без ржавчины, при вскрытии из нее не должны выходить дурно пахнущие газы; консервы, содержащиеся в банке, должны иметь внешний вид, запах и вкус, свойственные данному продукту. Консервы со вздутым донышком называют бомбажными, в пищу их употреблять нельзя. Не следует также употреблять консервы, если консервные банки недостаточно герметичны. Иногда жидкость просачивается из консервной банки возле продольного шва в месте соединения корпуса с донышком. Проверить негерметичность можно следующим образом. Опустите банку в горячую (но не кипящую) воду. Воздух в банке расширяется и начинает выходить мелкими пузырьками из отверстия, которое раньше не было заметно.

После вскрытия банки консервы быстро портятся, поэтому следует их вскрывать непосредственно перед употреблением.

Краткий толковый словарь

Антрекот — кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной от 15 до 20 мм.

Азу — брусочки мясной мякоти весом 10–15 г, длиной от 30 до 40 мм, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон.

Бланширование — вспомогательный прием в консервировании, цель которого — предотвратить потемнение овощей и фруктов, сохранить витамин С, уничтожить поверхностную микрофлору продукта. Сырье сначала обдают кипятком, а затем быстро погружают в холодную чистую воду. Длительность операции зависит от вида исходного продукта.

Букет гарни — этот термин часто встречается в различных кулинарных книгах. Букет гарни представляет собой пучок разнообразных сухих пряных трав, перевязанных ниткой и используемых при приготовлении супов. Букет погружается в бульон за 2–3 мин до готовности супа, затем его вынимают. В состав букета гарни обычно входят лавровый лист, сельдерей, тимьян, петрушка. Иногда в него добавляют чабер, базилик, эстрагон и другие травы.

Галантик — курица фаршированная.

Глютамат натрия — соль глютаминовой кислоты. Это белый кристаллический порошок сладко-соленого вкуса. В овощных, грибных и мясных блюдах он как бы активизирует или повышает характерный для этих продуктов естественный острый вкус. В нашей стране и за рубежом налажено промышленное производство глютамата натрия. При консервировании в маринады из овощей или грибов, а также в заготовки овощных обеденных блюд можно добавлять 0,2 % глютамата натрия, что значительно улучшает вкус этих продуктов.

Горячая заливка — способ консервирования, по которому можно заготовить огурцы, помидоры, фрукты. Перед наполнением чистые банки емкостью 2–3 л ополаскивают горячей водой, закладывают сырье, осторожно заливают кипятком и выдерживают 2–3 мин. После этого воду сливают и в банку с сырьем заливают: для компотов — кипящий сахарный сироп, для маринадов — кипяток. Затем еще раз воду (или сироп) сливают. Сироп ставят на подогрев для последующих заливок. В третий раз в банки заливают: для компотов — кипящий сироп, для маринадов — кипящую заливку из соли, сахара, пряностей, зелени, с добавлением уксуса или лимонной кислоты. После этого банки немедленно укупоривают прокипяченными жестяными крышками и оставляют остывать. Иногда для надежности консервирования заливку или сироп повторяют и в четвертый раз. Этот способ позволяет готовить хорошего качества компоты из крыжовника, слив, абрикосов, персиков, груш и маринады из огурцов и помидоров. Плоды не лопаются, огурцы не сжимаются и остаются хрустящими.

Горячий розлив — способ заготовки плодов и ягод, позволяющий в зимнее время готовить свежее варенье, джем, повидло, желе, соки, кисели, начинки для пирогов и др. Сырье помещают в кастрюлю или таз, добавляют немного воды. Содержимое доводят до слабого кипения. Осторожно помешивая, продукт кипятят 5-10 мин. Из подготовленных стеклянных банок с крышками выливают горячую воду и тут же в них перекладывают горячий продукт. Вначале кладут его небольшими порциями, чтобы лучше распределить в банке. Наполненную банку (на 3–4 см ниже горловины) укупоривают прокипяченной жестяной крышкой. Для лучшего перемешивания продукта (у стенок он холоднее, чем в центре) банку несколько раз встряхивают и ставят на крышку (вверх дном) для охлаждения. Для горячего розлива рекомендуется применять банки емкостью 2 и 3 л, так как в большом объеме лучше сохраняется высокая температура, благодаря которой обеспечивается требуемый режим прогревания.

Желатин — смесь белковых веществ, получаемых выветриванием костей, обрезков кожи, хрящей и т. д. Желатин хорошо растворяется в теплой воде и, охлаждаясь, превращается в студнеобразную форму. Избыток желатина в пище повышает свертываемость крови, что нежелательно при атеросклерозе кровеносных сосудов. Употребление желатина нежелательно при нарушении водно-солевого обмена и при мочекаменной болезни.

Кабареты (менажницы) — специальная посуда для подачи к столу различных закусок. Изготавливают из стекла и пластмассы.

Чаще всего кабареты имеют вид подноса, разделенного перегородками на несколько частей. В центре обычно имеется отделение или сосуд с крышкой для сливочного масла. Кабареты очень удобны при сервировке стола, так как занимают мало места.

Калибровка — сортировка сырья по размеру. Если плоды или овощи бланшировать, шпарить или варить, то мелкие могут свариться, а крупные при этом будут в середине еще сырые. Иногда целесообразно калибровать мелкие ягоды (черную смородину, крыжовник) или плоды (черешню, вишню и т. п.) с тем, чтобы крупные перерабатывать на компоты, варенье, сушение, а мелкие — на соки или пюре. Очень важно калибровать огурцы по длине не менее, чем на пять размеров, так как, чем они мельче, тем выше ценятся в соленом или маринованном виде.

Кляр — вид полужидкого теста, используемого для покрытия продуктов — рыбы, овощей, мяса и пр. — с последующим быстрым их обжариванием в большом количестве жира. Для приготовления теста в молоко добавляют соль, немного сахара, желтки яиц, всыпают муку и вымешивают. Непосредственно перед жаркой, например, рыбы, в тесто вводят хорошо взбитые белки и осторожно перемешивают. Кусочки подготовленной рыбы погружают в кляр и обжаривают на сковороде.

Коктейли — обычно бывают яркими, разноцветными (по-английски «коктейль» означает «петушиный хвост»). В зависимости от назначения коктейли готовят крепкими (подают к закускам) и десертными (подают к десертам). Коктейли обычно смешивают в шейкере или взбивают с помощью миксера.

Консервирование с уксусной кислотой — маринование. Чем больше концентрация кислоты, тем выше консервирующие условия. В первую очередь ее действие распространяется на бактерии, а при повышенных концентрациях — на дрожжи и плесени. Маринады из плодов и овощей, которые не стерилизуют и хранят при обычных комнатных температурах, готовят так, чтобы содержание в них уксусной кислоты составляло 1,5–2 %, но эта продукция на вкус очень кислая. Слабокислые маринады (0,4–0,6 % уксусной кислоты) нужно консервировать в герметически укупоренной таре, иначе могут развиваться плесени.

Консервирование молочнокислым брожением — соление, квашение, мочение. Эти способы переработки основаны на одном общем процессе — молочнокислом брожении, то есть получении молочной кислоты из сахарного сырья под действием молочнокислых бактерий.

Консервирование с поваренной солью — на этом способе основан посол овощей и других продуктов, так как при

повышенном содержании поваренной соли в продуктах (10 % и больше) большинство микроорганизмов прекращает свою жизнедеятельность.

Консоме — прозрачный бульон.

Корнишоны — мелкие огурцы длиной от 3 до 5 см, снятые вскоре после цветения огуречного растения. Используются только в маринованном виде и как приправа (солянки и соусы).

Крутон — ломтики белого хлеба, обжаренные на масле, или выпеченные лепешки из сливочного теста. В основном используют при оформлении банкетных блюд. Иногда крутон делают из черного хлеба или картофеля.

Лежкость плодов и ягод — способность плодов и ягод определенное время сохранять пищевые и питательные свойства.

Меланж — замороженная смесь яичных желтков и белков.

Мусс — в переводе с французского означает «пена». Это взбитое сладкое блюдо. Готовят на желатине или манной крупе. Не следует взбивать мусс в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется металлический привкус. Если мусс плохо поддается взбиванию, его следует охладить до желеобразной консистенции и лишь тогда взбивать.

Охлаждение и замораживание — способ заготовок впрок различных продуктов. Но если охлажденные продукты можно хранить лишь несколько дней, то замороженные — продолжительное время.

Пассерование — обжаривание муки или овощей без жира или с небольшим количеством жира.

Пастеризация — один из способов уничтожения вредных организмов в пищевых продуктах нагреванием их до температуры не выше 100° (но не ниже 63°). Назван по имени французского микробиолога Л. Пастера, впервые предложившего этот способ. Пастеризацию широко применяют при консервировании пищевых продуктов (молока, сливок, плодовых и фруктовых соков, желе и др.), нагревание которых до температуры выше 100° приводит к значительным изменениям их свойств.

Пашотница — посуда в виде рюмочки для подачи яиц, сваренных «в мешочек».

Пикули — набор маринованных овощей. Служит приправой или гарниром к мясным и рыбным блюдам. Обычно в состав пикулей входят мелкие огурцы (корнишоны), мелкий лук, фасоль, зеленый горошек, цветная капуста и даже молодые початки кукурузы.

Припускать — варить в плотно закрытой посуде с небольшим количеством воды, бульона или в «собственном соку». Продукты, сваренные таким образом, питательнее и вкуснее, чем при варке в большом количестве воды. Полученный бульон может быть использован при приготовлении соуса. Особенно рекомендуется этот способ для приготовления детской и диетической пищи.

Профитроли — изготавливают из заварного теста путем отсаживания мелких шариков из кондитерского мешка с гладкой трубочкой с диаметром отверстия 8-10 мм или ч. ложкой. Профитроли отсаживают на лист, слегка смазанный маслом, на расстоянии 2–2,5 см один от другого и выпекают при 180–200°. Используют их как гарнир к бульону или наполняют кремом, или глазируют шоколадом.

Пти-фур — ассорти из мелких пирожных.

Рагу — это французское слово давно вошло в лексикон многих народов. Вначале так называли горячее блюдо из мелко нарезанных тушеных кусочков мяса или рыбы с овощами, приправленных пряностями. Постепенно ассортимент блюд с таким названием расширялся, и сейчас готовят рагу из самых различных продуктов.

Самбук — десертное блюдо, для приготовления которого используют различные фруктово-ягодные пюре с добавлением сахара. Обязательным компонентом самбука являются сырые яичные белки, их вводят в фруктово-ягодные пюре перед взбиванием. После охлаждения его выкладывают в порционные вазочки.

Сунели — смесь различных пряностей, применяемых при изготовлении кулинарных и колбасных изделий. Чаще других употребляются следующие: перец красный, перец черный, имбирь, корица, гвоздика, лавровый лист, добавляют иногда шафран. Хранить пряные смеси следует в плотно закрытой посуде. Норма закладки сунели — 0,2 г на блюдо.

Суфле — диетическое блюдо из творога. От сырков суфле отличается тем, что в протертый творог вводят не яйцо, а взбитые в густую пену яичные белки. Наиболее часто готовят десертное суфле из фруктов, ягод, шоколада и т. п.

Сушка — способ заготовки различных продуктов, при

котором в них остается минимальное количество воды. В оставшейся воде концентрируются растворимые вещества сока (сахара, кислоты и др.), что губительно действует на микроорганизмы и не создает условий для их развития.

Уваривание с сахаром — способ консервирования, при котором получается продукт с большой концентрацией сахара и незначительным количеством воды; в данном случае так же, как и при сушке, микробы не могут использовать сахар для питания, а следовательно, и развиваться. Поэтому фрукты и овощи, уваренные с сахаром (варенья, джемы, желе, повидло), хорошо сохраняются.

Фрикасе — нарезанное мелкими кусочками жареное или отварное мясо с какой-то приправой. Вареное фрикасе в молочном или сметанном соусе — блюдо диетическое.

Использованная литература

Азбука садовода. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Агропромиздат, 1989.

Барсукова Е. Ф. Русская кухня.-Л.: Лениздат, 1986.

Бруннек Н. И. Рачительному хозяину. О переработке и заготовке сельскохозяйственной продукции. — М.: МП НПО «Мада», 1992.

Грибная кулинария. — Тверь: Полиграфрекламиздат, 1991.

Домашние разносолы. — Харьков: ПКФ «БиБ» «ПРАПОР», 1992.

Домашняя кладовая. — М.: «Воскресенье», 1992.

Дом и усадьба. — М.: ВО Агропромиздат, 1989.

Как консервировать фрукты и ягоды без сахара, а овощи без соли. — М.: МП «Гелиос», 1992.

Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи — М.: Советская Россия, 1990.

Консервирование фруктов и овощей в домашних условиях. — М.: Россельхозиздат, 1966.

Кощеев А. А. Напитки из дикорастущих плодов и ягод. — М.: ВО Агропромиздат, 1991.

Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. — М.: Советская энциклопедия, 1984.

Круглякова Г. В. Заготовки, хранение и переработка дикорастущих ягод и грибов. — 2-е изд., перераб. — М.: Экономика, 1991.

Кулинария для всех. — Минск: МП МЕТЭКС, 1992.

Лойко Р. Э. Консервируем сами. — М.: ВО Агропромиздат, 1991.

Марийская кухня. — Йошкар-Ола: Марийское кн. изд-во, 1990.

Михайлов В. С., Аношин А. В. Кулинарный калейдоскоп. — М.: ВО Агропромиздат, 1991.

Морозов А. Т., Старостина Л. А. и др. Кулинарные рецепты. — М.: Экономика, 1991.

Наш дом. Из серии «Библиотека молодой семьи». — М.: Экономика, 1989.

Нестареющие секреты домоводства. Заготовка и переработка даров природы. — М.: «ИннКО», 1993.

Полезно и вкусно. Рецепты заготовок и домашних блюд. — М.: ВО Агропромиздат, 1989.

Секретный эконом, художник, ремесленник, заводчик и домашний врач. С.-Петербург, 1819.

Телишевский Д. А., Козак В. Т., Таргонский П. И. Сбор и заготовка грибов. — М.: Лесная пром-сть, 1983.

Хранение и переработка овощей и фруктов. — 7-е изд. — М.: Моек, рабочий, 1992.

Шедо А., Крейча И. Пряности. — Братислава: Природа, 1985.

При составлении книги использованы также многочисленные материалы журналов, буклетов, календарей, газет и других изданий.

notes

1

фунт — 409,5 г; золотник — $^1/_{96}$ фунта, или 4,26 г; лот — 12,8 г; четверик — 26,2 л; штоф = $^1/_{10}$ ведра; ведро = $^1/_{40}$ бочки; бочка = около 480 л. Известно, что наши предки не испытывали дефицита во фруктах и овощах. Коли уж принимались за домашнее вино, то делали его бочками. Поэтому в старинных рецептах количества рекомендуемых компонентов вызывают у нас удивление. Но ведь легко достичь нужной соразмерности, пропорционально сократив объемы рекомендуемого сырья.